तम्वाकू की उत्पत्ति और इतिहास

कोलम्वस ने जव अमरीका देश की स्थिति मालूम की तो वहाँ के मनुष्य प्राय तम्वाकू प्रयोग करते थे परन्तु चीनियो का कथन है कि वे अमरीका-निवासियो मे भी पूर्व तम्वाकू का प्रयोग करते थे। परन्तु सवसे पूर्व यह कहाँ उत्पन्न हुआ और किस देश मे उसका प्रयोग सर्वप्रथम हुआ, अभी तक अज्ञात है। यू० एस० ए० पेरू और मैक्सिको आदि के अजायवघरो मे अव भी अत्यन्त प्राचीन समय के तथा पुराने ढग के हुक्के और पाइप पडे हुये हैं, जो अमरीका मे प्राचीन काल से ही तम्वाकू के प्रयोग के प्रमाण सिद्ध हुए हैं।

कोलम्वस ने अपनी यात्रा मे प्राचीन अमरीका निवासियो को चुरट पीते हुए पाया और अपनी यात्रा की डायरी मे लिखा कि यहाँ के निवासी तम्वाकू पीने, चवाने और सूंघने का प्रयोग करते हैं।

'टोवीको' शब्द स्पेन देश की भाषा का है और मैक्सिको मे टोवीको हुक्के को कहते हैं, जिसका वर्णन नैरोवी ने सन् १५४२ की यात्रा डायरी मे किया है, परन्तु इसे सारे द्वीप पर 'पीटम' कहा जाता था और पश्चिमी द्वीपो मे 'मोली'।

तम्वाकू के आविष्कार के विषय मे अनेक लोकोक्तियाँ प्रसिद्ध है, जिनमे से कुछ निम्नलिखित हे :—

१ यह वस्तु सयोगवश प्राप्त हुई।

२ यह एक ऐसी औषधि मानी गई, जो देवताओ ने मनुष्य को दी थी और इस लोकोक्ति के अनुसार चिन्ता के समय इसे मनुष्य को शान्ति देने वाली औषधि माना गया है।

३ इसकी उत्पत्ति मनुष्य की भलाई के लिए मानी जाती है।

४ चौथी वात एक प्रकार से मनोरजक हे। कहा जाता है कि तम्वाकू का पौधा एक युवती के शरीर से उत्पन्न हुआ था, जिससे कोई भी प्रेम न करता था।

पहली कहानी

उपरोक्त वातो के विपय मे एक कहानी यो कही जाती है कि किमी समय मे एक गोड वीमार हो गया और वह अत्यन्त दु खी था कि देवताओ को उस पर दया आगई और देवता वाज अमन ने उमे कहा कि उमकी व्याधि तम्वाकू के प्रयोग से दूर हो सकती हे।

दूसरी कहानी

उन्ही गोडो के प्रान्त उडीसा मे यह वात प्रसिद्ध हे कि चावलो ने जव यह वात देखी कि मनुष्य उन्हे वडे चाव मे खाता है, तो उन्होने छिपने के लिये भागना शुरु किया। परन्तु इस दशा मे चावलो के पाँव जहाँ-जहाँ पडे वही-वही ने तम्वाकू के पौधे उग आये और उनकी धीमी-धीमी सुगधि मे वायु भी सुगधित हो गई। तत्पश्चात् चावल तम्वाकू के आगे हाथ जोड कर खडे हो गये और कहा कि आप हमे छोड कर न जाइये। हम प्रण करते ह कि पहले लोग हमे पेट भर कर खाया करेंगे और तत्पश्चात् आप की ओर हाथ वढायेगे।

तीसरी कहानी

ओझा जाति मे यह वात प्रमिद्ध है कि जव पहले-पहल हल का आविष्कार हुआ तो किसान इतनी मेहनत करते कि उनके पशु थक कर चूर हो जाते। उस समय मे वैल के चार कान होते थे। एक दिन महादेव जी भूमि पर आये और यहाँ के निवासियो का दु ख देखकर उन्होने वैल के दो कान काटकर भूमि पर डाल दिये और उन कानो ने तम्वाकू के पौधो की शक्ल ले ली। इसके वाद महादेव भोले शकर ने किसानों को तम्वाकू पीने को कहा और किसान दिन मे कई-कई वार काम छोड कर हुक्का पीने लगे, जिससे उनके वैलो को आराम मिलने लगा।

चौथी कहानी

सदावा जाति मे यह वात प्रसिद्ध है कि किसी समय मे एक राजा की एक पुत्री थी। वह लडकी भैंगी थी परन्तु उसकी आँखे अगारो की तरह चमकती थी। उसका सिर छोटा अवश्य था परन्तु मुख तोते की तरह सुन्दर था। यद्यपि वह ठडा

थी परन्तु वह बातचीत मैना की तरह मीठी करती थी। राजा ने उसके विवाह की अत्यन्त कोशिश की परन्तु किसी ने भी इस कुरूप लडकी से विवाह करना स्वीकार न किया और यह युवती इसी बीच शोक तथा दु खग्रस्त इस ससार से चल बसी। मृत्यु के पश्चात् यह महाप्रभु के दरबार मे आई और देवता ने कहा कि पुत्री तू जो मागेगी तुझे वही प्राप्त होगा।

महाप्रभु की यह बात सुनकर लडकी ने उत्तर दिया "महाराज, मेरे जीवन मे कोई भी मेरी ओर आकर्षित नही हुआ और अब जबकि मैं ससार को छोड चुकी हूं, आप मुझे किसी ऐसी वस्तु मे परिवर्तित कर दे, जिसे प्राप्त करने की इच्छा प्रत्येक मनुष्य करे और जिसके बिना उनकी जिन्दगी नीरस हो जाये।

जिस स्थान पर लडकी की देह का अग्नि-सस्कार किया गया था, वहाँ उसकी हड्डी का एक छोटा सा टुकडा पडा रह गया था। महाप्रभु ने उसे जीवन प्रदान कर दिया और यह हड्डी तम्बाकू का पौधा बन गई। आगे चलकर यही तम्बाकू मनुष्य की एक मनभाने की वस्तु हो गई और प्राय अब तो लोग ऐसा कहते सुने गये हैं कि हम अपनी स्त्री और तम्बाकू मे कोई अन्तर नही समझते और दोनो से ही एक-सा प्रेम करते हैं।

भारत मे तम्बाकू के विषय मे और भी अनेक कहावतें प्रसिद्ध हैं। मारिया जाति के लोग तम्बाकू के पत्तो को बहुत सुन्दर बनाकर रखते है। गोड अपने-अपने हुक्को की नालो पर बढिया नक्शे बनाते हैं और नागे उसके पाईप पर मनुष्य और पशु के चित्र बनाते हैं। इस प्रकार की कहावतों को छोडकर अब इतिहास के प्रमाण नीचे लिखे जाते है —

१ भारत मे तम्बाकू जहाँगीर के राज्य मे लाया गया। इससे पूर्व इसका कही भी वर्णन नही आया।

२ सन् १५५८ ई० मे फ्रैंको फ्रैंसन ही अपने साथ तम्बाकू लाया। इसी प्रकार अगले साल सर नीडो ने तम्बाकू की पर्याप्त मात्रा सान डोमिंगो से योरुप मे भेजी थी।

३ उसी वर्ष पुर्तगाल के फ्रासीसी दूत जेमन निकाट ने तम्बाकू के बीज अपनी राज्यश्री कैथराइज को भेजे। तबसे इसका नाम "हर बार जीनिया" पड गया अर्थात् शाही पौदा। रानी ने निकाट की सेवाओ से प्रसन्न होकर इसका नाम "निकोटियाना" रख दिया।

४ जान रोलफ ने सन् १६१२ ई० मे पहली बार उसकी ठीक और बडी मात्रा मे खेती शुरू की और कुछ वर्षों के पश्चात् सर जार्ज पारिडले ने स्वय इन बस्तियो मे तम्बाकू की खेती लाभदायक मात्रा मे शुरु की। पारिडले इस प्रान्त का डिप्टी गवर्नर था। सन् १६१७ ई० तक जेम्स टाऊन मे तम्बाकू ही तम्बाकू हो गया। वरजीनिया की कालोनी भी इस तम्बाकू की खेती के आधार पर खडी थी और आज भी वरजीनिया का तम्बाकू ससार मे सर्वोत्तम माना जाता है और इसी की आय पर ही वहाँ के निवासी निर्वाह कर रहे हैं।

जून सन् १६१९ ई० मे इगलैड मे बीस हजार पौंड तम्बाकू भेजा गया, परन्तु जेम्स प्रथम ने तम्बाकू को कागज मे लपेट कर प्रयोग करना बुरा समझा और इसके विरुद्ध काफी शोर मचाया परन्तु इसका प्रयोग बढता ही गया और राजा जेम्स के मतानुसार यह "नर्क का धुआँ" था जो फैलता ही चला गया और सन् १६७६ ई० मे तम्बाकू ड्यूटी से ही एक करोड चार लाख पौंड स्टरलिंग की आय हुई, यद्यपि एलिजाबेथ के समय मे यही आय पचास हजार पौंड से कभी न बढी थी। बाद मे उसकी खेती बढने लगी और सारे ससार मे इसकी खेती आरम्भ हो गई।

भारत मे तम्बाकू का दुर्व्यसन जहाँगीरी-राज्य के पश्चात् बढा और यह भी उस तेजी से कि ठीक दशा का ज्ञान होना ही कठिन है। उपरोक्त कहावतो और ऐतिहासिक प्रमाणो को देखते हुए कहा जा सकता है कि यहाँ बाबा आदम के समय से ही तम्बाकू का प्रयोग होता रहा है और जिन-जिन प्रान्तो मे अभी पश्चिमी हवा नही गई, उनमे भी आपको तम्बाकू का प्रयोग होता हुआ स्पष्ट दिखाई देगा। गारो-कमासिया तराई के प्रान्तो और अन्य सुशिक्षित जातियो की घरेलू जीवन की यह एक बडी वस्तु है। जाटो और कृषको मे धूम्र-पान का रिवाज प्राय. है, जो आप पजाबी कृषक के हुक्के को देखकर कह सकते है।

सन् १५०० ई० मे तम्बाकू का पौधा खेती के लिये पुर्तगीज भारत मे लाये और सर्वप्रथम इसकी खेती दक्षिण भारत मे की गई।

सन् १६०५ ई० मे दक्कन के एक रईस ने तम्बाकू के साथ-साथ एक बहुत बढिया पेचदार हुक्का अकबर राजा को एक उपहार स्वरूप दिया था।

आजकल बडे-बडे राजे महाराजे, नवाब, प्रधान और प्रधान मन्त्री तम्बाकू का प्रयोग करते हे। बर्तानिया के भूतपूर्व प्रधान मन्त्री के विषय मे तो यह कहा जाता

है कि उसे शायद ही किसी ने कभी बिना सिगार के देखा हो।

तम्बाकू के कारण भारत का करोड़ों रुपया विदेशों में जा रहा है।

तम्बाकू के प्रकार व उसकी खेती

भारत के लगभग सभी प्रान्तों में तम्बाकू की खेती की जाती है और यह एक ऐसा पौधा है, जिसे बीमारी लगने का डर नहीं रहता। अतः इसकी खेती अपेक्षाकृत शीघ्र ही तैयार हो जाती है।

यह चालीस से भी अधिक प्रकार का होता है जिनमें से कुछ इस प्रकार हैं—

१ बड़े पत्तों वाले तम्बाकू का पौदा (उस पर हल्के गुलाबी रंगत वाले फूल आते हैं और उसकी खेती पर्याप्त मात्रा में की जाती है।)

२ छोटे पत्तों व छोटे कद का तम्बाकू (इसकी फसल पर जरद रंग के फूल आते हैं और यह पौधा शीघ्र ही तैयार होता है।)

तम्बाकू पंजाब में नवम्बर-दिसम्बर में बोया जाता है। फरवरी-मार्च में उसकी पनीरी खेत में लगाई जाती है और जून-जौलाई में फसल तैयार होने पर ही काट ली जाती है।

तमिलनाडु में इसकी खेती जुलाई और अगस्त में की जाती है और उसे जनवरी और फरवरी में काट लिया जाता है।

बम्बई में जून से अगस्त तक बीज बोया जाता है और कटाई मास भी नवम्बर से फरवरी तक है।

तम्बाकू का बीज बहुत बारीक होता है। इसलिए इसकी पनीरी तैयार की जाती है और यह तैयार करने से लिए पाँच परले भूमि में एक छटाँक बीज पर्याप्त होता है। बीज सर्वदा बढ़िया प्रकार का बोना चाहिये।

इसकी खेती के लिये सैंडी लोम (Sandy-Loam) भूमि की ही आवश्यकता होती है। तेजाबी प्रभाव वाली भूमि में पत्ते बहुत बढ़िया पैदा होते हैं परन्तु तेजाबी प्रभाव अधिक न होना चाहिये अन्यथा पत्ते मोटे और खुरदरे हो जायेंगे और एगुफी भी कम हो जायगी। इसकी खेती के लिए भूमि जितनी भुरभुरी और नरम होगी उतने ही पौधे दृढ़ और शक्तिशाली रहेंगे। भूमि की पटाई छः इंच होनी आवश्यक है और बीज डालने से तीन मास पूर्व भूमि को हल चलाकर तैयार कर

लेना चाहिये ।

इसके लिए नमदार गर्म जलवायु की आवश्यकता है क्योंकि इसीसे तम्बाकू मे सुगधि देने वाला माद्दा पर्याप्त पैदा होता है और इसकी कटाई के समय सूर्य की प्राकृतिक उष्णता आवश्यक है क्योकि सूर्य की गरमी मे सुखाया गया तम्बाकू अधिक कडवा होता है ।

तम्बाकू की खेती तैयार करने के लिए चूना और पोटाश की खाद को पर्याप्त मात्रा मे प्रयोग किया जाता है। घुडसाल की गली-सडी खाद या घोडे की लीद मे चौथाई भाग लकडी की राख व थोडा सा चूना मिलाकर भूमि मे खाद की तरह से डालना लाभदायक है ।

तम्बाकू के पौधे की बनावट

तम्बाकू का पौधा ६ से लेकर नौ फुट तक की लम्बाई का होता है और इसके तने की गोलाई एक इच के लगभग होती है, जिसपर बाल होते है और लेसदार हल्की जरदी वाले सब्ज रग के पदार्थ से ढका होता है ।

हल्के सब्ज रग के पत्ते एक दूसरे के दो-दो इच के अन्तर पर निकलते है। इनका रूप नेजे की चोंच जैसा होता है। जड के निकटतम पत्ते प्रायः बीस इच लम्बे होते है और ऊपर के पत्ते छोटे होते जाते हैं। सब से ऊपर वाला पत्ता प्रायः निचले से आधा रह जाता है ।

आरम्भ मे ये पौधे गहरे सब्ज रग के होते है बाद मे ये ज्यो-ज्यो बडे और दृढ होते है, उनकी रगत जरदी मे बदलती जाती है और तनिक खुरदरे भी हो जाते हैं। इसकी चोटी पर गुच्छे की शक्ल के फूल से निकलते हैं, जो लम्बे और सुराही जैसे होते है। फूल की पत्तियाँ जब गिर जाती है तो एक डोडी निकल आती है, जो भोसले रग की होती है और इसमे अनुमानत एक हजार बीज होते है । ऐसी-ऐसी कई एक डोडियाँ एक ही पौदे मे लगती हैं।

जब इसका पत्ता भूरे रग का होने लगता है और गरम पछुआ हवा चलती है, तो पौधो को काट लिया जाता है और उनको ऐसी जगह एकत्र कर लिया जाता है जो भूतल से ऊची हो और यहाँ उसे लाइनो मे बिखेर कर डाल दिया जाता है। दस-बारह दिन के पश्चात् जबकि अभी पत्ते नर्म और नमदार हो, उनको आठ फुट

गहरे, पाच फुट लम्बे और तीन फुट चौडे गढो मे वाजरे की कडवी फैला कर ऊपर तले भर देते है और लगभग भूतल से एक गज ऊँचा गढे का ढेर कर दिया जाता है। ऊपर छोटा कपडा डालकर वाजरे की कडवी से दवाकर मिट्टी के वडे-वडे ढेलो को ऊपर रख देते हैं। दो दिन के वाद तम्वाकू निकाल कर किसी सर्द नमदार कोठरी मे भर देते है और वहाँ दो दिन के वाद पत्तो की रगत देखते है। यदि हल्की सुर्खी वाली भूरी रगत हो तो ठीक है अन्यथा एक-आध दिन और रखना पडता है। फिर पौधो मे हर पत्ता डडी सहित तोडकर दस-दस पत्तो का एक गट्ठा वना कर एक-एक मीटर ऊँचा ढेर लगा देते हैं और सुखा लेते है, जिससे पाँच-सात दिनो के पश्चात् पत्ते सूख कर वेचने योग्य हो जाते हैं।

तम्वाकू का पत्ता



चित्र ११ तम्वाकू

ऊपर तम्वाकू के पत्ते का एक चित्र दिया गया है, जिसे एक से लेकर छ तक के अको से अकित किया गया है अर्थात् इसे ६ भागो मे वाँट कर दिखाया गया है।

तम्बाकू का व्यापार करने के लिए इस चित्र का देना अति आवश्यक था। इसका कारण यह है कि तम्बाकू का व्यापार करने के लिये भारत सरकार के आदेश के अनुसार इस कार्य को करने से पूर्व एक लाइसैन्स प्राप्त करना अति आवश्यक होता है, जिसका वर्णन उपरोक्त तम्बाकू के पत्ते का वर्णन करने के पश्चात् किया जाएगा। पहले तम्बाकू के पत्ते के छ भागो का जानना आवश्यक है। तम्बाकू का कारोबार करने वाले को इन छ भागो का पृथक-पृथक हिसाब अपनी पुस्तकों अर्थात् बही-खातो मे रखना पडता है क्योकि ऐक्साइज का ऐसा कानून है।

तम्वाकू के पत्ते का विवरण

(१) तम्वाकू के पौधे का यह ऊपर वाला भाग होता है। कृषक लोग इसे कोपल कहते है। अग्रेजी मे पत्ते के इस भाग को टॉपलीफ (Top leaf) कहा जाता है।

(२) तम्वाकू के पत्ते

(३) तम्वाकू के पौधे की डन्डी जिसे स्टोक (Stoke) कहते हैं,

(४) यह भी तम्वाकू का पत्ता ही है, परन्तु यह गल्ला अथवा खेरी कहलाता है। इस पत्ते को पृथ्वी का पत्ता भी कहते है क्योकि प्राय. यह पत्ता पकने पर स्वय ही पृथ्वी पर गिर जाता है।

(५) निचला टुकडा अर्थात् डन्ठल जिसे स्टैम्प भी कहते है।

(६) तम्वाकू के पौधे काट देने के पश्चात् इन पौधो की शेष जड पर पुनः कुछ पत्ते उत्पन्न हो पडते हैं। यह फालतू पत्ते ढला अथवा कूडा कहलाते है।

यही तम्वाकू के पत्तो का वर्णन है। नीचे ऐक्साइज ड्यूटी के बारे मे लिखा जा रहा है ताकि इस कार्य को करने वाले को कठिनाई न हो।

तम्बाकू और सेंट्रल एक्साइज कर (Duty)

तम्वाकू का व्यापार करने अथवा इसकी पैदावार करने के लिये भारत सरकार के आदेशानुसार लाइसैन्स लेना आवश्यक है, जैसा कि ऊपर वर्णन किया जा चुका है।

उनका संक्षिप्त-सा वर्णन नीचे किया जा रहा है। कृषि के लिये पहले किसान को यह वतलाना पडता है कि वह कितने हैक्टर भूमि पर तम्वाकू की खेती करना चाहता है और इसके पश्चात् जब वह तम्वाकू की खेती को काटना चाहे तो काटने से पूर्व उसे एक्साइज के अधिकारी को यह लिखकर भेजना पडता है कि खेती तैयार है और उसकी कटाई का समय है, इसे काटने की आज्ञा दी जाये। आज्ञा मिलने पर उसे यह तम्वाकू काट कर सरकारी तौर पर स्वीकृत गोदाम मे रखना पडता है और इस समय के बीच कभी भी—किसी भी समय रेंज इन्सपैक्टर अथवा ऐक्साइज डिपार्टमेंट का कोई और उच्च अधिकारी चैक कर सकता है। तम्वाकू की तुलाई अधिकारी के सम्मुख करनी पडती है और तम्वाकू तौल लेने के पश्चात् स्टॉक कार्ड कृषक को दे दिया जाता है। यह सभी जानकारियाँ ऐक्साइज इन्सपेक्टर से प्राप्त की जा सकती हैं। यह लाइसैन्स नम्बर एक कहलाता है।

तम्वाकू से सुरती जरदा, बीडी, सिगरेट, नास इत्यादि तैयार करने के लिये मैन्यूफैक्चरिंग लाइसैन्स लेना होता है। यह लाइसैन्स नम्बर २ (L 2) कहलाता है।

यदि आप सुरती, जरदा आदि का व्यापार करना चाहते है, तो सब से पहले आपको इस काय के करने के लिये ऐसी जगह लेनी होगी जहाँ स्त्रियाँ न रहती हो। और यदि जगह के अभाव के कारण उस घर मे स्त्रियाँ रहती हो तो उस घर मे से एक ऐसा कमरा आपको इस कार्य के करने के लिये रखना होगा जहाँ स्त्रियाँ न आयें। अब इस स्थान का चित्र (नक्शा) इसकी पैमाइश आदि तैयार करना होगा। इस नक्शे की तीन प्रतियाँ आवेदन पत्र की तीन प्रतियो के साथ अपने स्थानीय रेंज आफीसर के दफ्तर मे भेजनी पडेंगी। इतना कर लेने के पश्चात् कोई भी अफसर किसी भी समय देख-भाल के लिये आपके पास आकर देख-भाल कर सकता है और उसके पश्चात् लाइसैन्स जारी कर देगा। फिर आप को यह लाइसैन्स सुपरिन्टैंडेंट के दफ्तर की मंजूरी के पश्चात् तुरन्त मिल जाएगा और साथ ही उसी दफ्तर से आपको एक पुस्तक भी मिलेगी जिसे ई-वी ३ (E B 3) कहते है। इस पुस्तक मे आपको तम्वाकू के जमा और खर्च का पूरा-पूरा हिसाब-किताव रखना पडेगा। इन वातो के अतिरिक्त कई अन्य वाते भी आपको उसी दफ्तर से मालूम होगी, जो तम्वाकू के व्यापार करने के लिये आवश्यक हे।

भारत में तम्बाकू के क्षेत्र

दो प्रकार के तम्बाकू की खेती भारत के भिन्न-भिन्न प्रान्तो मे की जाती है। प्रत्येक प्रान्त मे किसी न किसी प्रकार के तम्बाकू की खेती की ही जाती है, परन्तु तमिलनाडु, यू० पी०, विहार, गुजरात, महाराष्ट्र और वगाल आदि राज्यो मे यह पर्याप्त मात्रा मे पैदा होता है। नीचे की व्याख्या मे प्रत्येक प्रान्त की तम्बाकू की खेती पर प्रकाश डाला जाता है —

तमिलनाडु—भारत भर मे यह राज्य तम्बाकू की खेती के लिये प्रसिद्ध है। यहाँ का तम्बाकू भी अमरीकी वरजीनिया तम्बाकू से टक्कर लेता है। अत जैसा तम्बाकू गुन्टूर, कोइम्वटूर और विजिगापट्टम मे होता है, वैसा भारत के किसी अन्य राज्य मे नही। यहाँ पर तम्बाकू के लिए भूमि भी सवमे अधिक काम मे लाई जाती है। पर वरजीनिया प्रकार का तम्बाकू सिगरेटो की तैयारी के लिए ही पैदा किया जाता है। गुन्टूर मे पैदा होने वाले तम्बाकू का रग जरदी (हल्दी का) होता है, जो सिगरेटो के लिये वहुत अच्छा है। इसी कारण यह तम्बाकू विदेश मे जाता है और फिर वहाँ से ही उसके सिगरेट वन कर वापिस आते हे।

मद्रासी तम्बाकू से वढिया प्रकार के सिगार भी वनाये जाते है। इसी कारण इस राज्य मे सिगार इन्डस्ट्री जोरो से चल रही है। यहाँ के वने हुये सिगार भारत की हर एक छावनी मे सप्लाई किये जाते है।

गुन्टूर जिले मे लगभग एक लाख एकड भूमि तम्बाकू की खेती के लिए ही लगी रहती है, काइम्वटूर और विजिगापट्टम की भी पर्याप्त भूमि मे इसी की खेती होती है। ईस्ट गोदावरी और पदोरा के जिले तम्बाकू पैदा करते है।

गुन्टूर जिले मे जो तम्बाकू वोया जाता है, वह हल्के सुनहरी और जर्द (पीले) रग का होता है। यह सिगरेट वनाने के काम आता है, जैसा कि ऊपर लिखा जा चुका है तम्बाकू की यह किस्म काफी मात्रा मे विदेश भेजी जाती है।

एडकॉक और श्वेत वरले (Adcock and white Burley) वढिया प्रकार के तम्बाकू होते हें। परन्तु हैरिसन स्पेशल (Harrison's Special) वरजीनिया प्रकार का सर्वश्रेष्ठ है। यह तम्बाकू चालीस हजार एकड भूमि मे केवल गुन्टूर मे ही पैदा होता हे।

जापान वाले गुन्टूर के तम्बाकू को सस्ती प्रकार की सिगरेट वनाने के काम मे

लाते हैं और इसी को पाइप मे भर कर पीते हे।

गोदावरी और कृष्णा आदि नदियो के किनारे वोये जाने वाले तम्वाकू से ही वर्मी प्रकार के चुरट वनाये जाते हैं।

त्रिचनापल्ली के स्थान पर वढिया प्रकार के सिगार वनाने के भी कारखाने हैं जो ऊसी कप्पल (Usi Kappal) प्रकार के तम्वाकू को सिगार वनाने मे प्रयोग करते हैं। यह तम्वाकू वर्मा को भी पर्याप्त मात्रा मे जाता है, जहाँ इससे सिगार वनाये जाते हैं। वर्मा भी सिगार वनाने का भारी केन्द्र माना जाता है।

खाने का तम्वाकू वनाने के लिये शिवकाशी का तम्वाकू सर्वश्रेष्ठ माना गया है।

सीलम परपैदा होने वाला तम्वाकू गहरे रग का होता है और वह चुरट के लिये ही अच्छा रहता है। अन्य स्थानो का तम्वाकू साधारण होता है, जिससे वीडियाँ, नसवार और खाने का तम्वाकू आदि वनाया जाता है।

गुन्टूर मे तम्वाकू की खेती अक्टूवर से लेकर दिसम्वर तक की जाती है और फरवरी या मार्च तक खेती तैयार हो जाती है। इसी प्रकार प्रत्येक प्रान्त मे वोकर काटने के भिन्न-भिन्न समय है।

भारत भर मे मद्रास ही ऐसा प्रान्त है, जो दूसरे प्रान्तो को भी राह दिखा रहा है और काम करने वाले मनुष्य यहाँ से थोक रेट पर तम्वाकू मगवा कर अपनी आवश्यकता पूरी कर सकते हे और कई कम्पनियाँ तो आप ही अपनी इच्छा की तम्वाकू यहाँ पैदा करवाती है अतः ऐसा भी प्रवन्ध किया गया है।

वगाल—वगाल के जिलो—जलपाईगुरी और रगपुर मे तम्वाकू पर्याप्त मात्रा मे पैदा होता है। कूचविहार मे भी इसकी पर्याप्त पैदावार होती है। इन स्थानो पर पैदा होने वाले तम्वाकू भिन्न-भिन्न नामो मे मार्केट मे चलते है और इनमे से 'मोतीहारी' और 'हुगली' नामक तम्वाकू अत्यन्त प्रसिद्ध है। भेंगी प्रकार का तम्वाकू भी पर्याप्त मात्रा मे विकता है।

एग्रीकल्चर-विभाग की ओर से सुमात्रा, मनीला और वर्मी हवाना के 'फिलर' तम्वाकू की खेती पाँच सौ एकड भूमि मे की जाती हे। भेंगी और मोतीहारी प्रकार का तम्वाकू प्रत्येक स्थान पर होता हे।

सिगार के तम्वाकू के लिये सुमात्रिटा टेपर लीफ वढिया तम्वाकू है। भेंगी की वढिया किस्मे वर्मा जाती हे, जहाँ उनसे वर्मी सिगार और चुरट भी वनते है। भेंगी

की घटिया किस्म सिगरेट वाले भी मोल ले लेते है। सैन्ट्रल बंगाल मे जो तम्वाकू होता है उससे 'हुगली' नमवारे आदि वनाई जाती हैं और मोतीहारी तम्बाकू प्राय हुक्का के तम्बाकू (गडाकू तम्बाकू) वनाने मे खप जाता है और इसके कुछ भाग से नसवारें भी वनती हैं।

वगाल मे तम्वाकू की खेती अगस्त और सितम्वर के पास मे होती है। पनीरी अक्टूवर मे दिसम्वर तक लगाई जाती है और मार्च-अप्रैल मे खेती पक कर ठीक हो जाती है। एक एकड भूमि से सात सौ पौड से लेकर एक हजार पौड तक सूखा हुआ तम्वाकू प्राप्त होता है।

विहार—विहार प्रान्त मे तम्वाकू की खेती के दो वडे क्षेत्र हैं, एक मुजफ्फरपुर और दरभगा के जिले, जहाँसत्तर हजार एकड भूमि मे खेती होती है। दूसरा पूर्णिया है, जहाँ छियालीस हजार एकड भूमि मे तम्वाकू पैदा किया जाता है। दरभगा और मुजफ्फरपुर के तम्वाकू को अधिकतर वगाली मोल लेते है परन्तु कभी-कभी वम्वई के कारखाने के आदमी भी इसे ले लेते है। यहाँ का तम्वाकू हुक्के का तम्बाकू वनाने या वीडी आदि मे प्रयोग होता है। घटिया तम्वाकू से नसवार भी वनती है। पूर्णिया के लगभग सारे ही तम्वाकू को वगाली लेते हैं।

विहार मे इसकी खेती अगस्त-सितम्वर के मास मे होती है और जव पनीरी (पौध) तीन-चार इच हो जाती है, तो यह दूसरे खेतो मे अक्टूवर-नवम्वर तक लगा दी जाती है। इसे तव तक पानी दिया जाता है जब तक कि वे जडें नही पकड लेती। मार्च मे कटाई आरम्भ कर दी जाती है और प्रति एकड भूमि से दस-वारह मन तम्वाकू पैदा होता है। यहाँ का तम्वाकू वगाल और यू० पी० मे पर्याप्त मूल्य पर विकता है।

गुजरात व महाराष्ट्र—वम्वई मे भी तम्वाकू पर्याप्त मात्रा मे पैदा होता है, जिसे दो भागो मे वाँटा जा सकता हे—

(क) दक्षिण का दक्षिणी भाग और महाराष्ट्र का उत्तरी भाग, जो कोल्हापुर से लेकर वेलगाम तक का है।

(ख) गुजरात का उत्तरी भाग जिला केरिया और वडौदा आदि।

इन भागो मे निकोटियाना तम्वाकू उत्पन्न होता है, जो अनेक खाद्य-पदार्थ (जरदा) आदि मे प्रयोग होता हे। वीडी के अन्दर भरने के लिए यह पर्याप्त मात्रा मे खपता है। जरदा और वीडी के कारखाने के मालिक यही मे तम्वाकू

खरीदते है।

यहाँ के कल्मू प्रकार के तम्वाकू से नसवारें भी वनती है और हुक्के का तम्व कू भी इसी मे वनता है। तेजपुरी तम्वाकू से खाद्य तम्वाकू और जरदा आदि वनता है।

यहाँ का तम्वाकू सिगरेट वनाने के लिये अच्छा नही क्योकि यह पर्याप्त तेज होता है और कई कारखाना मालिक तेजी के कारण उसमे हलका तम्वाकू भी डाल देते है।

उडीसा—उडीसा मे तम्वाकू की खेती नदियो के किनारे-किनारे होती है परन्तु अन्य स्थानो पर भी यह वोया जाता है। गुन्जाम जिले मे दो हज़ार एकड भूमि पर इसकी काश्त होती है और सम्वलपुर मे एक हज़ार एकड भूमि मे इसकी खेती होती है।

नदियो की भूमि मे अगस्त-सितम्वर मे वीज वोया जाता है। अक्टूवर मे पनीरी को दूसरी जगह लगाया जाता है और फरवरी-मार्च मे कटाई होती है।

दूसरे स्थानो पर जुलाई-अगस्त मे वीज वोते है, सितम्वर-अक्टूवर मे पनीरी का स्थान परिवर्तन होता है और जनवरी-फरवरी मे खेती पक जाती है।

हैदराबाद (दक्षिण)—यहाँ सरकारी विभाग तम्वाकू की खेती करवाता है और यहाँ सिगरेटो मे काम आने वाले तम्वाकू की ही प्राय खेती होती है। विलायती तम्वाकू से यहाँ 'एडकाक' वोया जाता है।

उत्तर प्रदेश—यू० पी० मे तम्वाकू के प्रमुख क्षेत्र फर्रुखावाद, कन्नौज, सीतापुर, जौनपुर, वदायूँ, मैनपुरी, एटा, अलीगढ और मेरठ जिले है।

इन स्थानो पर ६०% से लेकर ८०% तक कलकत्ते की तरह के तम्वाकू की ही खेती होती है और शेष १०% से २०% देसी (सिगरेट और वीडी का) तम्वाकू वोया जाता है। सिगरेट का तम्वाकू केवल एक सौ एकड भूमि मे वोया जाता है, जिनमे से हैरिसन स्पेशल एडकाक आफ वरजीनिया, पूसा न० १४२, १०० आदि मुख्यहै। अधिकतरहैरिसन स्पेशल, हीवोयाजाता है। सिगरेट का तम्वाकू प्रायः कानपुर जिले मे ही वोया जाता है और यहाँ इम्पीरियल तम्वाकू कम्पनी के पर्याप्त खेत है। फर्रुखावाद, वारावकी और झाँसी मे भी सिगरेट का तम्वाकू थोडी सी मात्रा मे वोया जाता है। वीडियाँ वनाने के लिये तम्वाकू की पैदावार फर्रुखावाद मे होती है। जो मनुष्य अधिक कडवा (पजावी) तम्वाकू पीने के शौकीन

नही, वे यू० पी का फर्रुखाबादी तम्वाकू वडे चाव से प्रयोग करते हैं। पेशावरी तम्वाकू अत्यन्त तेज-कडवा होता है।

तम्बाकू के विदेशी केन्द्र

भारत, पाकिस्तान, वर्मा के अतिरिक्त विदेशो मे तम्वाकू के निम्नलिखित केन्द्र हैं।

१ यू० एस० ए० (अमरीका)	२ सुमात्रा
३. क्यूवा	४ फिलिपाइन
५. व्राजील	६. मैक्सिको
७ केनेडा	८. पाकिस्तान
९ वर्मा	१० वगलादेश

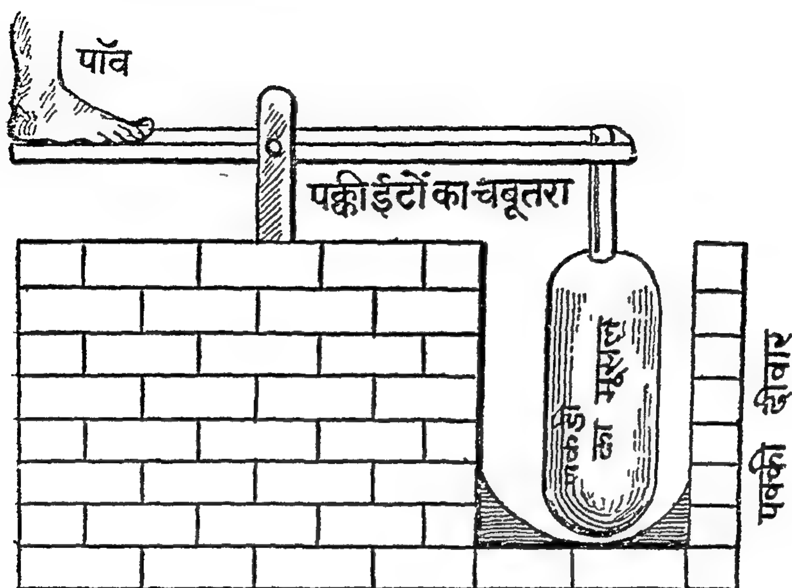
सिगरेट के तम्बाकू की खेती

सिगरेट वनाने का तम्वाकू चूकि अधिक लाभ का धधा है, अत कृपको को उस की ओर अग्रसर होना चाहिए, जिससे देश-विदेशो मे पैसा फंकने से वचा जाए। सिगार के तम्वाकू की खेती भी पर्याप्त लाभ का धधा है।

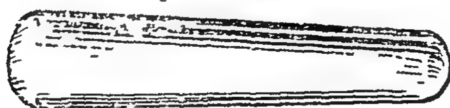
तम्बाकू के मिश्रण बनाने की मशीनें आदि

(१) धान से चावल अलग करने की मशीन—धान से चावल अलग करने के लिए जो मशीनें प्रयोग मे लाई जाती हैं वे ही मशीने तम्वाकू के पत्ते कूटने के काम आती हैं। यह मशीन घरेलू तरह से भी वनाई जा सकती है और वडी सुगमता से कही भी वन सकती है। इसे धान कूटने का ओखल भी कहते हैं। जिसका वर्णन व्याख्या सहित हुक्का का तम्वाकू वनाने का वर्णन करते हुए दिया जायगा।

चित्र व वनावट निम्न है —



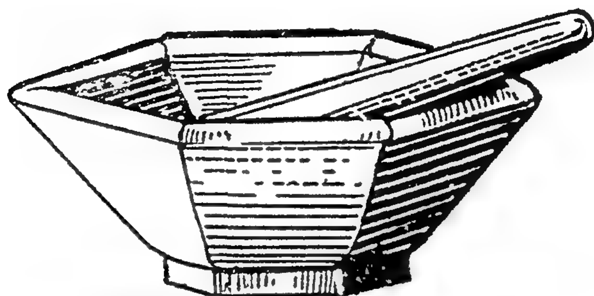
(२) मूसली-ओखली—यह साधारण सी वस्तु है, जिसे पजावी मे 'चट्टू-मोहला' कहते हैं। चट्टू (ओखली) लकडी से वनता है। व्याख्या सहित वर्णन आगे किया जाएगा।



लकड़ी का मूसल

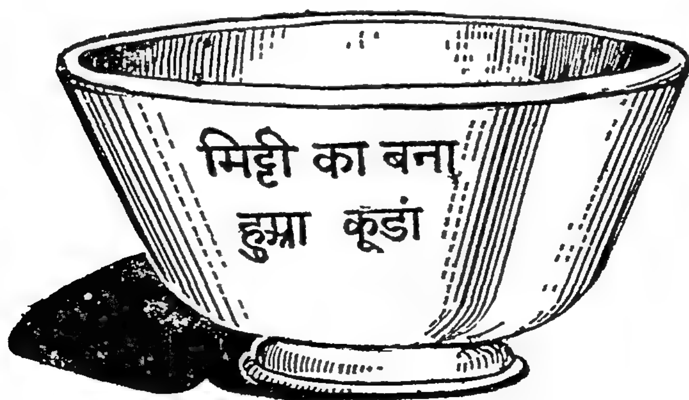
(३) पैसल-मार्टर—यह साधारण वस्तु है। इसे साधारणत खरल कहते है और मार्टर घिसने का डडा। यह वढिया पत्थर का होना चाहिये। यह काफी वडा होना चाहिये, जिससे नसवार आदि सुगमता से पीसी जा सके और महीन सी वन

जाये। खरल औषधियाँ और तम्वाकू के पत्ते आदि पीसने के काम आती है। खरल वही प्रयोग करे जो सुरमा पीसने के काम आती है। डाक्टरी खरल यदि बडी मिल जाय तो वह भी अच्छी रहती है। लोहे के खरल और दस्ते कदापि प्रयोग न करें।

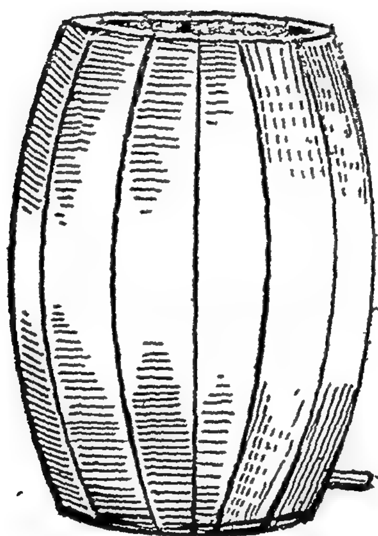


पथ्थर का खरल

(४) तम्वाकू भिगोने के वर्तन—तम्वाकू भिगोने के लिए मिट्टी के वडे-वडे कून्डे प्रयोग किये जाते हैं। यदि वे भीतर से वेरोजे से रग दिये जाएँ तो इनकी आयु और भी वढ जाती है। अधिक काम के लिए सीमेंट के हौज भी वनवाये जा सकते हैं। ऐसे कून्डे रगरेजो के यहाँ प्राय होते हैं।



(५) लकडी के ढोल—ये लकडी के ढोल या ड्रम भी तम्वाकू के ही पत्ते भिगोने के काम आते हैं। ये वे ढोल होते है, जिनमे शराव, शीरा या सिरका आदि भर कर आते है। इनके पेंदे के निकट एक छेद होता हे। उसमे टोटी लगी होती है, जिससे पानी निकाल दिया जाता है। ये ड्रम चीड की लकडी के वने होते है और इनमे तम्वाकू का खमीर वनाने का मामान टालकर इन्हे धरती मे गाड दिया जाता है।



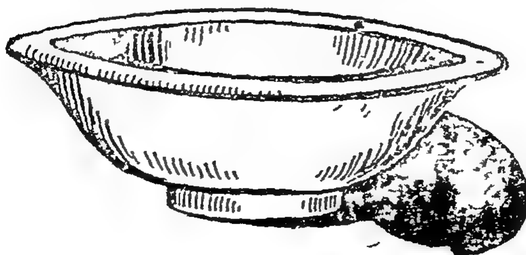
लकड़ी का ढोल

(६) मिट्टी के घडे—तम्वाकू का खमीर वनाने के लिए मिट्टी के वडे-वडे मटके काम मे लाये जाते हे। वे भीतर मे वेरोजे मे पेन्ट कर दिये जाते हे। ऐसा करने से एक ही मटका वर्षो काम दे जाता है। मटको को वेरोजा से पेन्ट करने की विधि आगे दी गई है, वहाँ से देखले। ये मटके खमीर के लिए मसाला वन्द करके मुंह को कपडे से वाँध कर धरती मे गाड दिये जाते है। एक मास वाद खमीर वन जाता है। इनके स्थान पर लकडी के ढोल भी प्रयोग किये जा सकते हैं।



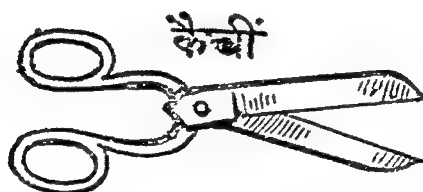
(७) चिलमची—तम्बाकू का काम जब थोडा सा ही हो तो चिलमचियां भी काम मे लाई जाती है परन्तु ध्यान रहे चिलमची पीतल या किसी अन्य धातु की बनी हुई न हो, बल्कि चीनी या लोहे की हो। यह साधारण सी बात है। कूटे, छने और पिसे हुए तम्बाकू को रखने, तम्बाकू की गोलियां (सरती) या क्रिस्टल (ज़रदा) आदि को सुखाने और अन्य मसाले रखने, पानी भरने और अन्य कई कार्यो मे यह प्रयोग हो सकती है।

पीतल की चिलमची

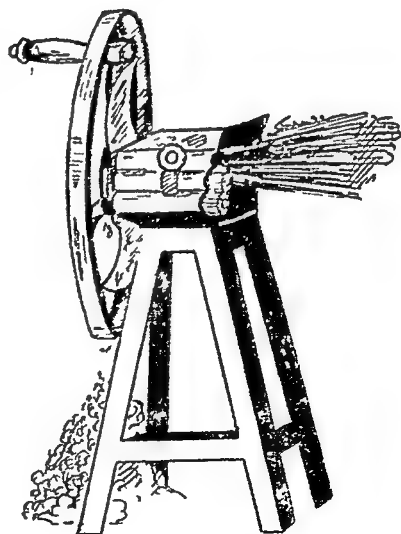


(८) लकड़ी के ट्रे—इनमे भी तम्बाकू के पत्ते, नसवार, लई, गोलियाँ, ज़रदा आदि डालकर सुखाये जाते हैं और अन्य सामान रखने के भी काम आती है। वडे काम के लिए तो तम्बाकू सुखाने की मशीनो मे ही काम हो सकता है।

(९) कैंची—यह तो प्राय घर-घर मे काम आने वाली वस्तु हे। इसकी सहायता से तम्बाकू के पत्तो से डन्ठल, और मोटी रगे—रेशे भिन्न किये जाते ह। वीडियाँ वनाने के लिए पत्ते भी काटे जाते हैं। यह लेवल काटने के काम भी आती हैं। तात्पर्य यह है कि काटने का सारा काम इससे ही लिया जा सकता है।



(१०) कुतरा करने की मशीन—इसे अग्रेजी भाषा मे चेफ कटिंग मशीन भी कहते हैं। इसमे पशुओ का चारा काटा जाता है। साधारण भाषा मे इसे कुतरा करने का टोका कहते हैं। तम्वाकू के पत्तो के लच्छे और महीन कुतरे के लिए इसका प्रयोग किया जाता है क्योकि कुतरा वीडी वनाने मे प्रयोग होता है। देखो चित्र—यह हाथ की सहायता से चलने वाला टोका है। एक मनुष्य एक हाथ से हैंडल घुमाता है और दूसरे हाथ से तम्बाकू के पत्तो के गट्ठे उसके चाकुओ के आगे रखता जाता है। वे गट्ठे छोटे-छोटे कुतरे के रूप मे कट जाते हे।



(११) छाज—यह छाज वीडी के तम्वाकू रखने या वीडियाँ रखने वाले

प्रयोग करते है। वीडी वनाने वाला कारीगर तम्वाकू को छाज मे भर लेता है और फिर वीडियाँ वना-वना कर दूसरे छाज मे डालता जाता है। यह साधारण घरेलू वस्तु है, जिसकी सहायता से स्त्रियाँ दाने फटकती है और गेहूँ साफ करती हैं।

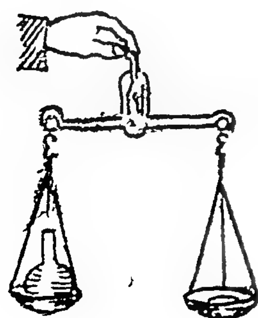
(१२) छलनियाँ—तम्वाकू के पोमा को छानने के लिये महीन छलनियो की आवश्यकता पडती है परन्तु जव जरदा आदि के दाने (क्रिस्टल) वनाने होते हैं, तो मोटी जाली की छलनी काम मे आती है। यह सावारण सी वात हे।

(१३) सिगरेट वनाने की मशीन—इस पर लाखो रुपया व्यय होता है। घरेलू ढग से तो ये सिगरेट वनाने कठिन हे क्योकि पुस्तक मे उन्ही वस्तुओ का वर्णन किया गया है जो घर पर ही वनाई जा सकती हे, अत सिगरेट की मशीनरी के वर्णन की यहाँ कोई आवश्यकता नही। कई प्रकार की मशीनो का इसके लिए प्रयोग होता है, जैसे कागज के ट्यूव वनाने की मशीन, इनमे तम्वाकू भरने की मशीन, तम्वाकू मे सुगन्ध डालने की मशीन आदि-आदि। इन मशीनो मे सारा काम स्वय ही हो जाता है और सिगरेट की डिव्वियाँ तक स्वय ही इसमे से पैक होकर के निकलती है। तम्वाकू सुखाने के लिए पृथक चैम्वर होता है।

(१४) वीडी को खस्ता वनाने का चैम्वर—यह लकडी का वक्स होता हे जिसे चैम्वर का रूप दिया जाता है। यह वक्स दो वक्सो से मिलकर वनता है, जिसका वर्णन व्याख्या सहित वीडी वनाने के वर्णन मे किया गया है।

इसके अतिरिक्त अनेक प्रकार के गिलास, थाली और छोटे-छोटे वर्तन काम मे लाये जाते हैं और वडा काम होने पर मशीनरी भी खरीदी जा सकती है।

औज़ार



एक रत्ती=दो ग्रेन
आठ रत्ती=पन्द्रह ग्रेन=एक माशा
साढे तीन माशा=साढे तीन सी० सी०=एक ड्राम
छ माशा=नव्वे ग्रेन=एक पैसा ताँबा वडा।
वारहमाशा=छियानवे रत्ती=एकसौ अस्सी ग्रेन=एक तोला।

पाँच तोले=एक छटाँक।

सोलह छटाँक=अस्सी तोले=एक सेर=२ ५७ पौंड

चालीस सेर=एक मन=८२ पौंड=तीन हजार दो सौ तोले।

एक ग्रेन=आध रत्ती=एक वूँद, एक मिनिम।

पन्द्रह ग्रेन=एक माशा।

साढे पन्द्रह ग्रेन=एक ग्राम।

बीस ग्रेन=एक स्क्रूवल

साठ ग्रेन=साठ कतरे=एक ड्राम=१/२ फिलूइड औंस

आठ ड्राम=एक औंस=२८ ३५ ग्राम=४८० ग्रेन।

सोलह औंस=एक पौंड=७.७७८ छटाँक=एक सौ अट्ठाइस ड्राम=सात हजार ग्रेन।

सतरह कतरे=एक सी० सी०।

२८ ४ सी० सी०=एक फ्लूइड औंस।

एक हजार सी० सी०=एक लिटर।

बीस औंस=एक प्वाइंट।

चौबीस औंस=एक बोतल।

दस पौंड=एक गैलेन आठ प्वाइंट।

अट्ठाइस पौंड=एक=क्वार्टर।

चार क्वार्टर=एक हंडरवेट=एक मन

बीस हंडरवेट=एक टन

चालीस औंस=दो प्वाइंट=एक क्वार्टर।

एक मन चौदह सेर=एक सौ बारह पौंड

तम्बाकू की पदार्थिक तकसीम

प्रयोग की दृष्टि से तम्वाकू और तम्वाकू निर्मित वस्तुओ को कई प्रकारो मे विभाजित किया जा सकता है —

(१) स्मोकिंग तम्वाकू (Smoking Tobacoo) यह नाम पीने वाले तम्वाकू को दिया गया है, जो पाँच प्रकार से पिया जाता है —

(क) हुक्के का तम्बाकू अर्थात् चिलम मे भर कर पिया जाने वाला तम्बाकू।

(ख) बीडी (ग) सिगार (घ) चुरट (ङ) सिगरेट

(२) सास द्वारा नाक से खीचे जाने वाला तम्वाकू। इसमे नसवारें आदि आती है, जो सास ऊपर खेंच कर रुका हुआ वलगम निकालने मे प्रयोग होती है।

(३) चूसने और खाने का तम्वाकू। इसकी पाँच किस्मे होती है।

(क) सुरती (ख) जरदा

(ग) किमाम (घ) डोकटा या गुन्दी (ङ) मुरवा

(४) अन्य वस्तुये। इस भाग मे तम्वाकू से वनने वाले मजन आदि आते है।

नीचे सब उपरोक्त वस्तुओ का विस्तार पूर्वक वर्णन किया गया है।

स्मोकिंग तम्वाकू क्या है ?

पीने वाला तम्वाकू पाँच तरह से पिया जाता है, जिसका वर्णन ऊपर हो चुका है। अत अब हर एक का विस्तार पूर्वक वर्णन किया जाता है।

हुक्का तम्वाकू क्या है ?—यह दो प्रकार का होता है।

(१) तम्वाकू के पत्ते जो रस्सो के रूप मे वटे हुए मिलते है, उनमे से थोड़ा-सा ही तम्वाकू लेकर हाथ से मसल कर चिलम मे भर दिया जाता है और इस तम्वाकू के ऊपर चने के दाने के समान गुड़ रख कर ऊपर आग रख दी जाती है और कश लगाकर इसे पिया जाता है। तम्वाकू की यह विल्कुल साधारण किस्म है।

(२) शीरे का तम्वाकू—तम्वाकू के सादे पत्तो को कूटकर उन मे शीरा मिला दिया जाता है और इने अच्छी तरह से गूंध लेते है। वस यह गुँधा हुआ तम्वाकू ही हुक्के का तम्वाकू कहलाता है और इसे चिलम मे भर कर प्रयोग किया जाता है। इसमे गुड मिलाने की आवश्यकता नही रहती।

नसवार क्या है ?

यह भी तम्वाकू से ही वनती है इसमे तम्वाकू को मैदे की तरह महीन करके ही डाला जाता है। इसकी तैयारी मे विशेप क्रियाये प्रयोग मे लाई जाती है और फिर उस तम्वाकू को नथुनो के रास्ते दिमाग मे खीचा जाता है और जव यह दिमाग मे जाती है, तो इसके प्रभाव से वहुत छीके आने से रुका हुआ वलगम निकल जाता है और नजला तथा सिर दर्द को आराम हो जाता है।

ज़रदा क्या है ?

ज़रदा खाने के तम्बाकू का ही दूसरा नाम हे, जिसे पान मे रखकर खाया जाता है। सुरती भा इसी प्रकार के तम्बाकू का एक मिश्रण है, जिसका वर्णन आगे किया गया है। ज़रदा के अन्दर कई प्रकार के सुगन्धित मसाले आदि भी डाले जाते है, जिनसे इस तम्बाकू का मूल्य वढ जाता है और इसके हानिकारक कीटाणुओ का नाश हो जाता है। यदि इसे जनता का खाद्य तम्बाकू कहा जाय तो ठीक ही होगा।

सुरती क्या है ?

जैमा कि ऊपर लिखा गया है, सुरती और ज़रदा पदार्थ मे एक ही वस्तु के दो नाम है। ज़रदा कम मूल्य का होता है और सुरती अधिक की। कारण यह है कि सुरती मे कई अमूल्य पदार्थ केसर, कस्तूरी व सोने के वर्क आदि डाले जाते ह परन्तु जरदे मे ये वस्तुये नही होती। शेप सारी वस्तुयें वही होती हे जो जरदे की। सुरती की गालियाँ वाँधी जाती हे परन्तु ज़रदा दानादार पसन्द होता है। कई-कई वार इसे पत्ती के रूप मे ही रहने दिया जाता है और कोई अन्तर इन मे नहीं है।

किमाम क्या है ?

यह भी सुरती और जरदा की ही एक किस्म हे। अन्तरकेवल यही है कि जरदा की पत्ती रखी जाती है, सुरती की गोलियाँ परन्तु किमाम को माजून के रूप मे ही रहने दिया जाता है। इसे भी पान मे रखकर खाने का रिवाज वहुत वढ रहा हे।

डोकटा क्या है ?

सुरती, ज़रदा और किमाम की अन्तिम और घटिया किस्म को डोकटा कहा जाता है। इसे भी पान के साथ या विना पान ही चवा लिया जाता है।

सुरवा क्या है ?—यह भी तम्बाकू का ही एक मिश्रण है। जो लोग पान के स्वाद से जानकारी नही रखते, वे इसी का प्रयोग करते है।

सिगरेट क्या है ?

तम्वाकू की वढिया किस्म को अत्यन्त महीन लच्छो मे काटकर और उन्हे कई प्रकार की शरावो की पुट देकर तम्वाकू का स्वाद वढिया और थोडा सा सुगन्धित व नशीला कर दिया जाता है। फिर इसमे वनावटी सुगन्व डालकर कागज के टुकडो मे लपेट कर चाक की तरह के छोटे-छोटे टुकडे वना लिये जाते है। उन्हे एक ओर से सुलगा कर दूसरी ओर से कश खीचे जाते हैं।

वीडी और सिगार भी सिगरेट की प्रकार से ही होते है, जो कागज के स्थान पर तम्वाकू के पत्तो मे ही लपेटे जाते है।

तम्बाकू इण्डस्ट्री के प्रारम्भिक नियम

तम्वाकू से अन्य वस्तुए वनाने के लिए छ काम करने वहुत आवश्यक होते हैं—

(१) तम्बाकू को छाँटना और उसे गीला करना।
(२) तम्वाकू के पत्तो से डडियाँ भिन्न करना।
(३) तम्बाकू के पत्तो को सुखाना।
(४) तम्वाकू के पत्तो को कूटना और पीसना।
(५) तम्वाकू के लिए रासायनिक मसाले वना कर उसमे मिलाना।
(६) तम्वाकू के तैयार शुदा मिश्रण को सुगन्धित करना।

उपरोक्त छ कार्य कैसे किये जाते है, यह वात नीचे विस्तार से लिखी जाती है —

(१) तम्वाकू इन्डस्ट्री वाले व्यापारी तम्बाकू के पत्तो को बाँधे हुए गट्ठो की दशा से ही थोक भाव से मण्डियो मे मोल ले लेते है और उन्हे वत्तर देने के लिए तम्वाकू के पत्तो पर फव्वारेकी सहायता से पानी छिडक कर गीला किया जाता है। इससे पत्ते मुलायम हो जाते है और गीले पत्तो के वण्डल खोल कर इनमे गले-सडे पत्ते निकाल कर वढिया क्वालिटी की वस्तुये बनाई जाती है। रद्दी और गले-सडे तम्वाकू के पत्ते भुरती के स्थान पर हुक्के-तम्वाकू मे मिला दिये जाते हैं या इनसे नसवार आदि वनती है।

(२) वढिया अर्थात् छाटे हुए पत्तो से उसकी मोटी रगे व डठल कैंची मे काट-काट कर अलग कर दिये जाते है। इस प्रकार से वस्तुये वनाने के लिए अत्यन्त शुद्ध रूप मे तम्वाकू तैयार हो जाता हे और वह डन्ठल भो हुक्के के ही तम्वाकू के वीच मिला लिये जाते हे। अमरीका आदि देशो मे यह सारा कार्य मशीनो से ही पूर्ण होता है।

(३) डन्ठलो आदि को दूर करके साफ पत्तो को गीले कपडे से पोछ लिया जाता है। सूखा हुआ कपडा पत्तो को नष्ट कर देता हे और पत्ते टूट जाते हैं। इन पत्तो को कूटने, पीसने और छानने से पूर्व सुखा लेना आवश्यक है। इसके लिए इन्हे फर्श पर फैला दिया जाता है। यदि इसे चटाइयो पर फैलाया जाये तो और भी लाभदायक होता हे और इस प्रकार इनको धूप मे सुखाने के लिए इन्हे दिन मे कई-कई वार उलटा-पलटा जाता है, जिससे ये चारो ओर से ही सूख जाये। सुरती व जरदा वनाने के लिए इन पत्तो को सुखाने के लिए गर्म-गर्म चैम्वर प्रयोग किये जाते ह परन्तु इस विधि मे अत्यन्त सतर्क होना पडता है अन्यथा गरमी के घटने-वढने से पत्ते नष्ट हो जाते ह। तम्वाकू की वस्तुयें नसवारो तथा सुरती आदि को भी धूप मे सुखाने के लिए रख दिया जाता है। इन वस्तुओ को मशीनी गरमी से नही सुखाना चाहिये क्योकि उससे वस्तु की खुशवू (सुगन्ध) उड जाती है और वह विना सुगन्ध के हो जाते हे।

(४) तम्वाकू के कूटने और पीसने के लिए उसका सूखा हुआ होना आवश्यक है। और यदि वह अच्छी तरह से सूखा हुआ न हो तो वह कूटा नही जा सकता। अत सूखा हुआ तम्वाकू लेकर उसे चट्टू-ओखली या धान कूटने वाली ओखली मे अच्छी तरह से कूट लिया जाता हे और इससे पूर्व ही चट्टू-ओखली का चित्र पथ-प्रदर्शन करने के लिए दे दिया गया है। नसवार आदि पीसने-कूटने के लिए पत्थर के खरल का प्रयोग करें और इसे सुरमे की तरह वारीक पीस लें फिर इन पिसे हुये तम्वाकू को किसी मलमल के महीन वस्त्र मे से गुजार कर मैदे की छलनी से छान लें।

(५) तम्वाकू स्वय कडवा और तेज होता है परन्तु इसके वने पदार्थ मीठे और सुगन्धित होते ह। अत इसकी कडवाहट दूर करने के लिए खमीर उठाने की क्रिया की जाती हे और भाँति-भाति के मसाले कूट-पीस और छान कर इसमे मिलाये जाते है। इनसे तम्वाकू मीठा और स्वादिष्ट हो जाता हे। मधु (शहद) ग्लैसरीन, शीरा,

मुलहटी, रूह केवडा व गुलाब आदि के अतिरिक्त इलायची, तेजपात, दालचीनी, और जावत्री आदि सुगन्धित मसाले भी इसमे मिला दिये जाते हैं। मसाले पीस कर मिलाये जाते है और अन्त मे शीरा और रूह मिलाये जाते हैं।

(६) सब से अन्त मे सुगन्ध मिलाई जाती है। बनावटी सुगन्ध के अतिरिक्त कस्तूरी, केवडा और गुलाब की रूह भी मिलाई जाती है। तम्बाकू मे जो सुगन्धियाँ मिलाई जाती है, उनकी किस्म निम्न है —

१ सन्दल का अतर मैसूर सरकार का असली -
२. पटचोली आयल (Patchouli Oil)
३ मुश्क (Musk)
४ केसर (Saffron)
५. कोमरोन (Coumarine)
६ लवेण्डर आयल (Levender Oil)
७ जरेनियम आयल (Geranium Oil)
८ वरगामोट आयल (Bergamot Oil)
९ नटमैग आयल (Nutmeg Oil)
१० दालचीनी का सत (Cinaman leaf Oil)
११ केसकारिला आयल (Cascarilla Oil)
१२ वेनीला आयल (एसेन्स) (Vanilla Essence)

तम्बाकू के कार्य में सरकारी अड़चनें व सुविधाएं

तम्बाकू का व्यापार करने के लिए सबसे बडी अडचन सरकारी आज्ञा है, जो हमे सरकार से लेनी होती है। सरकारी लाइसेंस के बिना कोई भी इसका व्यापार नही कर सकता और इसका विरोध करने वाला कानूनन अपराधी माना जाता है। बिना लाइसेंस के ही इस व्यापार के करने वाले को जुर्माना व जेल दण्ड का भागी बनाया जा सकता है।

इन्डियन एकसाइज एक्ट के अनुसार तम्बाकू या इसका पदार्थ बेचने के लिए लाइसेंस लेना आवश्यक है और इसको प्राप्त करना कोई कठिन कार्य नही। एक्सा-

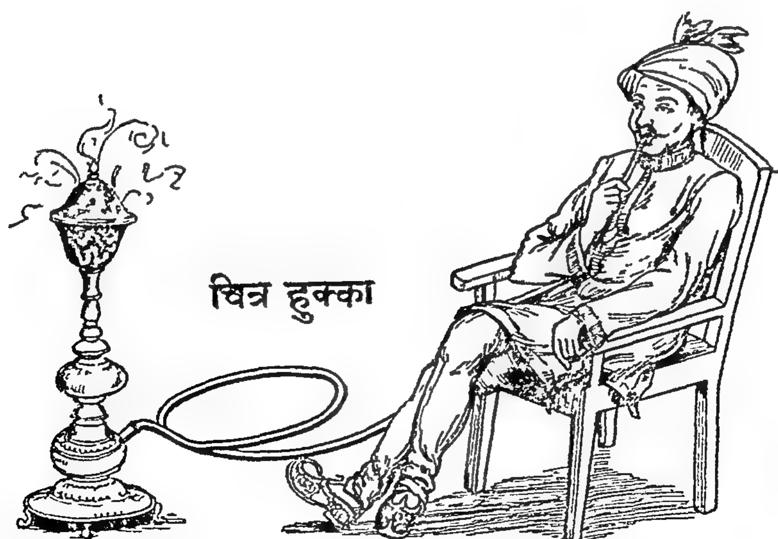
इञ्ज आफीसर को चिट्ठी डालकर आज्ञा लेकर फीस देने मे ही लाइसेंस मिल जाता है।

तम्बाकू के व्यापार की उन्नति के लिए 'इन्डियन तम्बाकू' नामक एक त्रैमासिक पत्रिका मद्रास से निकलती है। इसमे तम्बाकू की खेती तथा इन्डस्ट्री पर कई बहुमूल्य टीका-टिप्पणियाँ छपती हे। यह पत्रिका सेक्रेटरी इन्डियन सैन्ट्रल तम्बाकू कमेटी न० ३१ लाइटर्ज रोड मद्रास न० ४ से प्राप्त हो सकती है। इसे आप पत्र लिख कर मगवा सकते है। यह पत्रिका अग्रेजी भाषा मे प्रकाशित होती है।

हुक्का में भरकर पीने के तम्बाकू

हुक्का के विषय मे हजरत जफर अली ने कहा है :—

"दो ही लुत्फ है जिन्दगानी के,
सुबह का हुक्का और, शाम की चाय।



यह एक प्रामाणिक सत्य है कि भारत मे हुक्के के शौकीन बहुत ही

अधिक है। इसी कारण इसके तम्वाकू की माग वहुत अधिक है। भारत मे कदाचित ही कोई ऐसा घर होगा जहा हुक्का या वीडी, सिगरेट न चलता हो। निर्धन से लेकर धनी और भिखारी से लेकर राजा तक यह सब के मुह लगा हुआ है। भारत मे सभी जगह इसका प्रचलन है और भारत तथा पाकिस्तान के कोने-कोने मे इसका तम्वाकू चलता है। इसके व्यापार मे लोगो ने लाखो रुपये कमाये है और आज भी इसकी माग उत्तरोत्तर वढ ही रही है। तम्वाकू के जितने भी पदार्थ है यदि उनका प्रयोग देखकर हुक्के के तम्वाकू को उन सबका राजा कहा जाये तो ठीक ही होगा।

देहाती किसान इस हुक्के के कारण ही सारी रात जागकर ही गुजार लेता है। वडे राजाओ के जलसे इससे ही गरम रहते है। विवाह या निमन्त्रणो मे भी सिगरेट का एक अपना ही विशेप स्थान है।

सिगरेट के स्थान पर हुक्का एक कारण से और भी प्रसिद्ध है। सिगरेट जहा दो-चार कश लेने से ही समाप्त हो जाती है, वहाँ एक वार डव्वल लगा कर वना हुआ हुक्का एक दर्जन आदमियो के लिये कई-कई घटे काम दे सकता है। सिगरेट तो एक आदमी की भी पूरी तसल्ली नही करती और यह हुक्के से महगी भी पडती है। यह हुक्के की अपेक्षा हानिकर भी अधिक होती है क्योकि हुक्के का धुआँ पानी से गुजर कर ठडा होकर ही मुह के अन्दर जाता है और इससे धुएँ की सारी गरमी तथा हानिकर कीटाणु पानी के अन्दर ही रह जाते हैं।



हुक्का एक ऐसी वस्तु है, जिससे देश की सारी जनता परिचित है और देहाती जलसो की तो यह जान है। फिर भी जो इससे अपरिचित हैं, उनके लिये इसका वर्णन किया जाता है।

यह एक ऐसी वस्तु है, जो सिगरेट की तरह पी जाती है। इसका चित्र यहाँ है। शहरो के रईसी हुक्के अत्यन्त वहुमूल्य होते हैं और देहाती लोग तो नारियल के खोल से ही हुक्के वना लेते है।



हुक्के के भीतर दो खोखली ट्यूवे लगाई जाती है, जो नारियल के खोल मे फिट की जाती है। नारियल मे पानी भरा रहता है और उसके मध्य मे छेद वना कर इसमे ही वे फिट की जाती हे। पहली नलकी पर चिलम रखने का स्थान वनाया जाता है और दूसरी नली अथवा नै से कश लगाये जाते हैं। यही उसकी वनावट का नियम है। घटिया या वढिया हर प्रकार के हुक्के इस नियम पर ही वनाये जाते हैं। देखो चित्र मे चिलम के अन्दर गुल रखकर तम्वाकू भरा जाता है और तम्वाकू के ऊपर तनिक-सा गुड रख दिया जाता है, फिर उस पर ही उपलो की आग भरी जाती है। नारियल मे आधा पानी भर दिया जाता है और नैसे कश लगाये जाते हैं।

चिलम के अन्दर जो तम्वाकू भरे होते हे, वे कई प्रकार के होते हैं। प्रायः निर्धन देहाती जो वढिया तम्वाकू मोल नही ले सकते तम्वाकू के पत्ते रख कर ही ऊपर चने के दाने जितना गुड रख कर प्रयोग करते हे। परन्तु धनी मनुष्य तो भाँति-भाँति के सुगधित वढिया तम्वाकू पीते है और उनके ठाठ अकवरी हुक्का पीने पर ही दृष्टिगोचर होते है।

इस प्रकार का मसला हुआ सुगन्धित वढिया हुक्के का तम्वाकू वनाने वाले आजकल भी पर्याप्त सख्या मे है, जो वढिया तम्वाकू का ही व्यापार करते हैं। परन्तु नकली काम करने वाले चार सौ वीस आदमी भी टाट, सडी वोरियाँ आदि भाँति-भाँति का कूडा आदि सवकुछ तम्वाकू मे मिला कर उसे सस्ता करके वेचते है। कई मनुष्य अपनी पसन्द का ही किसी विशेप प्रकार का तम्वाकू प्रयोग करतें हे और यदि उन्हे वही तम्वाकू कभी-कभी न मिले तो वे तुरन्त वीमार पड जाते ह।

हुक्का तम्बाकू की विशेषताएँ

वढिया किस्म के तम्बाकू मे निम्न विशेषतायें अवश्य होनी चाहिए।

१ तम्वाकू के अन्दर सवसे वढिया गुण यह होना चाहिये कि वह अन्तिम पत्ती तक जल जाये और एक तरफ से ही जलता रहे। ऐसा न हो कि वह कुछ समय जल कर ही बुझ जाये।

२ तम्बाकू का धुआँ गले मे खराश पैदा न करे।

३ कश लेने पर जो धुआँ गले मे पहुँचे वह मीठा और स्वादिष्ट होना चाहिये।

४ धुआँ गले मे जाकर खुश्की पैदा न करे।

५ धुआँ खाँसी और सिर दर्द पैदा न करे।

६ तम्वाकू का धुआँ गले पर बुरा हानिकर प्रभाव न डाले।

७ धुआँ और उसकी वू सुगन्धित हो।

८ तम्वाकू एकदम सारा ही न जल जाये।

९ तम्वाकू धीरे-धीरे जलना चाहिये।

१० तम्वाकू का थोड़ा-सा भाग जलने पर वह वुझ न जाये।

हुक्का-तम्वाकू बनाने का स्कोप

हुक्का पीने का रिवाज उन्नति पर है और इसमे लाभ का भी पर्याप्त स्कोप है। इसके थोक माल का व्यापारी, जो सौ रुपये का माल वेचे, उसे वीस पच्चीस रुपये सुगमता से वच सकता है। हुक्का-तम्वाकू का व्यापार करने वाले गया, अनारपुर, देहली, विशनपुर और लखनऊ मे कई व्यापारी हैं। यहाँ का तम्वाकू वहुत वढिया माना जाता है ओर अन्य स्थानो पर भी व्यापारी पर्याप्त लाभ कमाते हैं। जो लोग हुक्का पीने के ही आदी है, वे सिगरेट-वीडी को तनिक भी पसन्द नही करते वरन् केवल हुक्का ही पीते है।

स्वास्थ्य के नियमो को देखते हुये भी हुक्का वीडी-सिगरेट की अपेक्षा कम हानिकर है क्योंकि वीडी का तम्वाकू सीधा ही फेफडो पर आकर प्रभाव डालता है जवकि हुक्के का धुआँ पानी मे से साफ हो कर आता है। विशेषतः

जब धनी मनुष्य पानी के स्थान पर अर्क आदि का प्रयोग करते है, तो धुएँ का प्रभाव और भी कम हो जाता है, जिससे छाती पर का जहरीला प्रभाव भी कम हो जाता है। सर्वदा बढिया प्रकार का ही माल बनाना चाहिये। घटिया माल कभी नही बनाना चाहिये। यद्यपि इस पुस्तक मे दोनो प्रकार के ही तम्बाकू का वर्णन किया गया है परन्तु फिर भी अच्छे माल की ही हर जगह कद्र होती है और लाभ भी पर्याप्त होता है।

हुक्का-तम्बाकू के मसाले

शीरा—हुक्का तम्बाकू बनाने के लिये सबसे बडी वस्तु शीरा है, जिसे तम्बाकू के पत्तो के साथ कूटा जाता है। शीरा चीनी बनाने वालो के यहा प्रायः होता है। गन्ने के रस से जब चीनी बना ली जाती है, तो कुछ रस शेष रह जाता है, जिसमे चीनी पर्याप्त मात्रा मे रहती है और इसे किसी तरह से शीरे से भी भिन्न नही किया जा सकता। बस इसी को शीरा कहते है। इसी शीरा से सिरका आदि बनाया जाता है और यही हुक्का-तम्बाकू बनाने के काम मे आता है। हजारो मन शीरा यू० पी०, पंजाब और अन्य राज्यो की शूगर कम्पनियाँ दिन-रात बनाती हैं। कई तो इससे सीधे ही सिरका बना लेती है और कई-एक के यहाँ यह इतनी मात्रा मे एकत्र हो जाता है कि उन्हे इसका ग्राहक ही नही मिलता और वे इसे अत्यन्त सस्ता बेचते है।

शीरा चीनी बनाने वालो के अतिरिक्त गुड-शक्कर बनाने वालो के यहाँ भी प्राप्त हो सकता है और तम्बाकू के लिए वैसे चीनी का शीरा लाभदायक होता है।

शीरा के लाभ—(१) शीरा के प्रयोग से तम्बाकू सूखने नही पाता।

(२) शीरा का प्रयोग तम्बाकू को मीठा बना देता है।

(३) शीरा तम्बाकू की खुश्की को रोकता है।

(४) शीरा के प्रयोग से तम्बाकू का रग निखर जाता है।

(५) शीरा मिलाने से तम्बाकू से खमीर उठता है और तम्बाकू स्वादिष्ट हो जाता है और इसमे एक प्रकार की विशेष सुगन्ध आने लगती है।

(६) शीरा के साथ-साथ यदि कई प्रकार के फल भी मिला दिये जाए तो उस

मे मीठी सुगन्ध आने लगती है।

(७) शीरा के प्रयोग से तम्वाकू की कडवाहट दूर हो जाती है या कम रह जाती है।

(८) शीरा से सादा तम्वाकू भी वढिया वन जाता है।

(९) शीरे के तम्वाकू का कश लेने पर उसका धुआँ मीठा और स्वादिष्ट प्रतीत होता है।

(१०) शीरा के कारण तम्वाकू अन्त तक धीरे-धीरे सुलगता रहता है।

(११) शीरा का तम्वाकू गले पर अधिक हानिकर सिद्ध नही होता।

(१२) शीरा का तम्बाकू थोडा-सा जलकर बुझ नही पाता।

शीरा में खमीर की क्रिया करना

मिट्टी के मटकोके अन्दर शीराडाल कर उनमे तम्वाकू की पत्तियाँ औरखजूर, खरवूजा, अनन्नास, अमरूद, सेव व नागपाती आदि फल मिला दिये जाते हैं। फल भिन्न-भिन्न या मिश्रण दोनो दशाओ मे ही मिलाये जाते है और हरएक फल की भिन्न-भिन्न सुगंधियाँ उसमे आ जाती हैं। फलऔर तम्वाकू के पत्तें शीरे मे डाल देने पर मटको का मुह वन्द करके उन्हे धरती मे गाड दिया जाता है, जिससे कुछ ही दिनो पश्चात् खमीर की क्रिया पूर्ण हो जाती है और यह खमीर मिला हुआ शीरा तम्वाकू के काम मे लाया जाता है।

कई व्यापारी शीरा मे खमीर की क्रिया नही करते वरन् तम्वाकू के पत्ते लेकर उनमे शीरा मिला कर पत्तो को अच्छी तरह लथपथ कर लेते है। फिर उन्हे अच्छी तरह कूटकर एक ढेले की शकल वनाकर वोरियो या पेटियो मे वन्द करके व्यापार करते हैं। खमीर वनाने की और भी कई विधियाँ है, जिनका वर्णन आगे चल कर किया जायेगा।

खुशबूदार तम्बाकू के मसाले

दालचीनी—घरो मे प्रयोग होने वाले गरम मसाले मे यह प्रायः डाली जाती है और प्रत्येक मनुष्य इससे परिचित है। यह एक वृक्ष की छाल होती है जिससे सुगन्ध भी आती है और इसका खुशवूदार तेल भी निकाला जाता है जो सिनामन

आयल के नाम से ही प्रसिद्ध है और दर्दों को दूर करने वाले वाम के नुस्खो मे डाला जाता है। अर्थात् इनका तेल दर्द दूर करने का प्रभाव रखता है। पसारियो के यहाँ से इसे थोक या परचून भाव से लिया जाता है।

खाद्य पदार्थों के सुगंधित करने के अतिरिक्त यह दिमाग और पाचनशक्ति के लिये भी लाभकर है, खाँसी और दमा के लिये भी अच्छा है और इन्ही बातो को ध्यान मे रखते हुए ही यह तम्बाकू मे प्रयोग की जाती है और इससे तम्बाकू के हानिकारक कीटाणु काफी हद तक नष्ट हो जाते है और इसके मिले हुए तम्बाकू का कश लेने पर एक प्रकार का मीठा-मीठा स्वाद-सा आता है, जिसके कारण ऐसे तम्बाकू अच्छी कीमत वाले और प्राय दूसरो मे अधिक पसद भी किये जाते हैं।

इलायची—यह दो प्रकार की होती है और दोनो ही सुगधित होती हैं। एक को बडी इलायची कहा जाता है और दूसरी को छोटी। पहली प्रकार की इलायची दूसरी से पर्याप्त सस्ती होती है और दूसरी पहली की अपेक्षा स्वादिष्ट अधिक होती है। इसके प्रयोग से हृदय और दिमाग को शक्ति पर्याप्त मात्रा मे प्राप्त होती है, मुह को सुगधित बनाती है। मुह मे चबाने और अकेली खाने के लिये छोटी इलायची को काम मे लाया जाता है। गरम मसाले मे बडी इलायची पडती है।

दालचीनी की तरह इसके प्रयोग से भी तम्बाकू खुशबूदार बन जाता है और हानिकर कीटाणु मर जाते हैं। बडी इलायची के प्रयोग से तम्बाकू सस्ता परन्तु छोटी इलायची से यह काफी महँगा बिकता है।

लौंग—यह गरम मसाले मे डाली जाती है और इसका प्रभाव गरम व खुश्क होता है। इसके प्रयोग से तम्बाकू सुगधित बन जाता है और खाना भी रुचिकर लगता है। लौंग पेट और जिगर को ठीक करती है और मन को शक्ति देती है। यह बलगम, खाँसी, नजला और दमा के लिये लाभकर है और इसे तम्बाकू मे इसी अभिप्राय से मिलाया जाता है ताकि उसके हानिकर कीटाणु नष्ट हो जायें। इसे जरदा और तम्बाकू मे मिलाकर खाने मे यह कामाग्नि को भी उद्दीप्त करता है।

जायफल—यह भी एक साधारण वस्तु है जो पर्याप्त सुगधित है। यह गोल आकार का होता है। इस फल के अन्दर तेल पर्याप्त मात्रा मे होता है। इसी कारण इससे युक्त तम्बाकू अन्तिम पत्ती तक जलता है। यह बाजार मे पसारियो के यहाँ प्राय. बिकता है।

खसखस—यह एक प्रकार की घास होती है, जिसकी जडें अत्यन्त सुगधित होती

है। धनवान मनुष्य इसकी चिकें खिडकियो 'तथा दरवाजो पर लगाते है और जव इन पर पानी छिडका जाता है तो इनमे से ठडी-ठडी, भीनी-भीनी सुगव उठती है, जो मन को वहुत मस्त करती हे। अत हुक्के के तम्वाकू मे भी इसी विशेषता के कारण जव तम्वाकू को चिलम मे डालकर कश खीचे जाते ह तो धुआँ मुह मे मीठा-मीठा, ठडा व सुगधित प्रतीत होता है और पीने वाला आनन्द प्राप्त करता है।

पान्ट्री—यह भी एक सुगधित जडी-वूटी है, जिसके मिलाने से तम्वाकू सुगधित वन जाता है और इसकी खुश्की भी दूर हो जाती है।

तेजपत्र—यह एक वृक्ष के पत्ते होते है, जो सब्जियो और चावलो को सुगधित वनाने के लिए पकाते समय ही उनमे मिला दिये जाते है, जिससे सब्जी या चावल अत्यन्त सुगधित वन जाते ह। यही दशा हुक्का-तम्वाकू की है, जव इन पत्तो को तम्वाकू के पत्तो के साथ पीस लिया जाता है, तो उसकी वदवू काफी हद तक कम हो जाती है और वह पीने मे सुगधित वन जाता है।

कस्तूरी—अत्यन्त शक्तिदायक और वहुत सुगधित सफूफ-सा होता है, जो मृग की नाभि से निकलता है। धनवान लोग विशेष तरह से इसे तम्वाकू मे डलवाते हैं और इसके एक दो कशो से ही मनुष्य पर मस्ती छा जाती है तथा उसकी काम-इच्छा उद्दीप्त होती है और उमगें उजागर हो जाती हे।

केशर—केशर के भी वही लाभ है जो कस्तूरी के है। दोनो वस्तुए ही काफी महँगी है। इसी कारण ये तम्वाकू मे अत्यन्त कम मात्रा मे मिलाई जाती हैं। ये दोनो वस्तुए खाने के तम्वाकू अर्थात् सुरती तथा जरदा आदि मे पर्याप्त मात्रा मे लगती है। शौकीन स्वभाव वाले इन्हे वडे चाव से खाते है। कश्मीर का केशर सर्वोत्तम होता है। मोल लेते समय यह ध्यान रखना चाहिये कि कही केशर के स्थान पर भुट्टे के वाल ही पल्ले न पडे। इसका प्रभाव गरम है, नया खून उत्पन्न करता है, जुकाम खाँसी और सिर दर्द को दूर करता है। गुर्दे और नेत्रो को अत्यन्त शक्ति देता है। यह खाने के तम्वाकू मे भी प्रयोग होता है और उसके हानिकर कीटाणुओ को नष्ट करता है।

गुलाव के फूल—गुलाव का फूल सव का राजा माना गया है। इसका इत्र ससार भर के फूलो के इत्रो मे श्रेष्ठ होता है। गुलाव दिल और दिमाग को शक्ति देता है। पेट और जिगर आदि का मैल निकालता व कब्जनाशक है। यह गुर्दे के

लिए लाभकर है और दिल की कमजोरी व वेहोशी के दौरे के लिए भी अच्छा है एव दिल की वेचैनी को दूर करता है।

उपरोक्त लाभो को देखकर ही इसे तम्बाकू मे मिलाया जाता है, जिससे दिल पर कुप्रभाव डालने वाले तम्बाकू के कीटाणु नष्ट हो जाते हैं। प्राय गुलाब के फूलो को ही पीसकर तम्बाकू मे मिलाया जाता है। इसकी मिलावट से तम्बाकू मे लचक और सुगध उत्पन्न हो जाती है। फूलो को पीसकर मिलाने के अतिरिक्त उनको और भी दो निम्न विधियो से मिलाया जाता है —

(१) इत्र, रूह या अर्क निकाल लेने के बाद गाद शेष बच रहती है, यह तम्बाकू मे मिलाने के लिये बढिया वस्तु है। इससे तम्बाकू की बदबू समाप्त हो जाती है, उसके हानिकर कीटाणु मर जाते हैं और वह सुगधित हो जाता है।

(२) शुद्ध गुलाब का अर्क भी तम्बाकू को सुगधित करने के काम आता है। इसे तम्बाकू मे मिलाने के लिए कुटे हुए तम्बाकू मे अर्क डालकर गीला किया जाता है और सूख जाने पर यही क्रिया दोबारा की जाती है। यही काम कई बार किया जाता है, जितनी बार ऐसा किया जायगा तम्बाकू उतना ही बढिया बनेगा।

केवड़ा और उसकी गाद—गुलाब के दूसरे दर्जे पर केवडा है, जो मन को आनन्द देता है। इसकी गाद से भी तम्बाकू की बदबू दूर होती है और वह सुगधित हो जाता है। इससे भी तम्बाकू के हानिकारक कीटाणु मर जाते हैं। इसका प्राय अर्क ही तम्बाकू मे डाला जाता है यद्यपि कुछ निर्माता फूल भी पीस कर उसमे डाल देते हैं जैसा कि गुलाब के अर्क और गाद को तम्बाकू मे डाला जाता है। इसके भी वही लाभ हैं जो गुलाब के हैं।

सुगंधियां

सुरती, जरदा, किमाम तथा हुक्का-तम्बाकू मे कई प्रकार के इत्र और सुगन्धिया उचित मात्रा मे डाली जाती हैं, जिनसे तम्बाकू अधिक बढिया और सुगन्धित बन जाता है। जिस तम्बाकू मे सुगध डालनी हो, वह बढिया प्रकार का होना चाहिए और सुगध भी बढिया ही हो, जिससे तम्बाकू बहुत बढिया बन सके।

प्राय तम्बाकू मे मिलाने के लिए कस्तूरी अर्थात् मुश्क बढिया वस्तु है। यह

शुद्ध कस्तूरी से भिन्न एव नकली होती है बाजार मे यह ऐशेन्सल आयल के नाम से प्रसिद्ध है। इसके अतिरिक्त सदल का इत्र जो मैसूर सरकार वनाती है और जो ससार मे सर्वश्रेष्ठ माना गया है, इसमे प्रयोग होता है। इन दोनो वस्तुओ के अतिरिक्त और भी कई वस्तुये इसमे डाली जाती है परन्तु कई फर्मे नई-नई सुगंधे वना-वनाकर अपने यहाँ के तम्बाकू मे डालती हैं, जिससे ग्राहक आकर्षित हो जाता है और सर्वदा उसी तम्बाकू को खरीदना पसन्द करता है।

तम्बाकू में भरती की वस्तुएं

तम्वाकू को सस्ता वनाने के लिए अनेक निर्माता उसके भीतर तरह-तरह की भरती की वस्तुये डाल देते हैं, जिससे वढिया वस्तु भी सस्ती हो जाती है। एक तो पहले तम्वाकू स्वय ही स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है, दूसरे इसे सस्ता वनाने के विचार से इसमे मिट्टी, वृक्षो के पत्ते और घास फूंस, गले-सडे पुराने टाट या वोरियाँ, पुराना और निकम्मा भूसा, जिसे पशु तक खाना अच्छा नही समझते, पीस कर मिला दिये जाते है। तम्वाकू के अन्दर चूहो के बिलो की खोदी हुई मिट्टी भी पर्याप्त मात्रा मे भरती के स्थान पर डाली जाती है। वहुत-सी तम्वाकू वनाने वाली कम्पनियाँ मिट्टी की भरती वहुत अधिकता से मिलाती है। ऐसी कम्पनियाँ अपने यहाँ ही छोटे-छोटे कच्चे तालाव बनवा लेती है, जिससे चिकनी मिट्टी को निकाल कर तम्वाकू मे डाला जाता है। इसके अतिरिक्त कई अन्य निकम्मी वस्तुएं भी वे मशीन से कूटकर तम्वाकू मे मिला देते है। चूंकि भरती की वस्तुएँ मिल देने से तम्वाकू का असली रंग वदल जाता है, अत इस कमी को पूरा करने के लिए पीली मिट्टी का भी पर्याप्त मात्रा मे प्रयोग होता है। लैम्प व्लैक रग मिलाया जाता है। पावेनी टीन रेट प्रकार का रग वरता जाता है। कुछ लोग लाल चन्दन का वुरादा भी मिलाते हे परन्तु यह महगी वस्तु है।

हुक्का-तम्वाकू के लिए खमीर वनाने की विधि

हुक्का का आविष्कार वहुत पुरातन समय से है। इसमे भरकर पीने से तम्वाकू इतना हानिकारक नही रहता, जितना कि सिगरेट आदि के पीने से होता है। हुक्का का तम्वाकू तैयार करते समय इनमे ऐसी वस्तुएँ मिला दी जाती है, जिनसे यह तम्वाकू वहुत कम हानि पहुंचाता है। इसके अतिरिक्त तम्वाकू का "निकोटीन" हुक्का के पानी मे से होकर मुँह मे आता है और काफी निकोटीन तो पानी मे घुल जाती है। इसके कारण अपेक्षाकृत शुद्ध धुआँ मुँह मे आता है, जिससे यह अधिक हानिकारक नही रहता है। हुक्का के लिए वनाया हुआ तम्वाकू प्राय गीला होता है। इसे तैयार करने के लिए शीरा, फूलो और फलो के गूदे मिलाकर तम्वाकू मे खमीर उत्पन्न कर लिया जाता है। ऐसा करने मे तम्वाकू पीने वाले को एक मस्ती सी आ जाती है। और वह व्यक्ति सरूर मे आ जाता है तथा एक प्रकार का नशा सा महसूस करने लगता है।

दिमाग मे सरूर और नशा उत्पन्न करने वाली सरूर की माँ शराव की भी दो वडी चीजें मिठास और फल ही है। जव मिठास और फलो को एक साथ मिलाकर कुछ दिनो के लिए रख दिया जाता है, तो इसमे खमीर-सा उठ आता है। यही खमीर तम्वाकू मे मिलाने पर इसमे नशा लाने का गुण उत्पन्न कर देता है। तम्वाकू के लिए खमीर वनाने हेतु तम्वाकू के साथ शीरा और फलो का खमीर उठाया जाता है। इसी खमीर के कारण तम्वाकू पीते समय इसका जो धुआँ प्राप्त होता है वह थोडी देर के लिए पीने वाले को मस्त कर देता है। परन्तु सादा तम्वाकू पीने से यह सरूर कभी भी प्राप्त नही होता। अत तम्वाकू पीने वाला सदैव ही खमीरे के तम्वाकू को ही पसन्द करता हैं।

खमीरा तम्वाकू तैयार करने के लिए तम्वाकू का अत्यन्त वारीक चूर्ण काम मे लाया जाता है, जैसा कि मैदा का चूर्ण होता है। ऐसा चूर्ण प्राय उन लोगो के यहाँ वहुत कम मूल्य मे मिल जाता है जहाँ वीडी, सिगार और सिगरेट के लिए चूरे की गोडिग और कटिग की जाती है।

तम्बाकू के लिए खमीर बनाने का सामान

तम्बाकू के लिए खमीर तैयार करने के लिए बहुत अधिक सामान की आवश्यकता नही पडती, एक बडा खरल, तीन छलनियाँ, ओखली, मूसल, कुछ खाली कनस्तर और कुछ मिट्टी के घडो से ही काम चलाया जा सकता है। इन वस्तुओ के चित्र और विवरण पहले दिये जा चुके है। जैसे-जैसे काम बढता जाये खमीर बनाने के सामानो मे भी वृद्धि की जा सकती है। काम बढ जाने पर डन्ठल इत्यादि डिसइनटैग्रेटर मशीन की सहायता मे पिसवाये जा सकते है। इनसे दिनो का काम घण्टो मे हो जाता हे और काम करने मे भी सरलता रहती है।

भिन्न-भिन्न खमीर तैयार करना

हुक्के मे पीने वाले तम्बाकू को तैयार करने के लिए खमीर का तैयार करना अति आवश्यक है। खमीर कई प्रकार से और कई प्रकार के फलो से बनाया जाता है। खमीरे तैयार करने के कई उत्तम सूत्र नीचे लिखे जा रहे है, जिनकी सहायता से पीने वाला तम्बाकू उच्चकोटि का बन जाता है और इस तम्बाकू के पीने मे भीनी-भीनी सुगध आती है। खमीर बनाने का कार्य कोई कठिन कार्य नही है। इसे शीरा या राव से बनाया जाता हे, जिसका वर्णन पहले किया जा चुका है। कुछ खमीरो मे मधु (शहद) का प्रयोग भी किया जाता है। गुलकन्द से भी खमीरा तैयार किया जाता है और मुरब्बे भी खमीर तैयार करने के प्रयोग मे लाये जाते है।

अनन्नास का खमीर (सूत्र नं० १)

हुगली तम्बाकू	१० किलो
अनन्नास	२ ,,
शीरा	५ ,,

विधिः—बढिया हुगली तम्बाकू लेकर उसके पत्तो को डन्ठलो तथा धूल से साफ करके ओखली मे बारीक कूट ले। फिर अनन्नास को छील कर छिलके आदि अलग करके इसके गूदे को कूटकर तम्बाकू मे मिलाये। इस मिश्रण को छोटी-

छोटी टिकियो के रूप मे वनाकर सुखा ले। जव वे विल्कुल सूख जायें तो इन्हे कूटकर छलनी मे डाल लें और इस मिश्रण मे शीरा मिलाकर अच्छी तरह लथपथ करके इसे वर्तन मे डालकर और वर्तन का मुह वन्द करके एक मास तक धरती मे गाड दें तत्पश्चात् निकाल कर वेचें।

अनन्नास का खमीर (सूत्र नं० २)

अनन्नास का मुरव्वा	२४० ग्राम
मधु (शहद खालिस)	९६० ,,
तम्वाकू का चूर्ण वढिया	२४० ,,
छोटी इलायची के दाने	२४ ,,
सफेद चन्दन का बुरादा	२४ ,,
लौंग	६ ,,
तज कलमी	६ ,,

विधि—अन्तिम चारो मसालो को पीस कर रख ले। मधु, तम्वाकू का चूर्ण और अनन्नास का मुरव्वा इन तीनो को भली-भाँति कूटकर मिला ले और इनके मिल जाने पर मसालो के चूर्ण को भी मिलाकर घडो मे डालकर इनका मुँह अच्छी तरह वन्द करके उपरोक्त विधि के अनुसार तैयार कर लें।

नोट—आज धरती मे गाडने का कार्य कोई नही करता, क्योकि आज कल तो मिट्टी के घडो मे भरकर इनको गरम जगह रख दिया जाता है और खमीर वन जाने पर इसको काम मे लाया जाता है।

अनन्नास का मुरव्बा तैयार करने का गुप्त भेद

अनन्नास का मुरव्वा वना वनाया पसारियो अथवा अत्तारो के पास सुगमता मे मिल जाता है, परन्तु इसके लिए अधिक दाम देने पडते हैं, जिसके कारण खमीरा वहुत मँहगा वेचना पडता है परन्तु वाजार के तम्वाकू तैयार करने वाले

अपने खमीरा-तम्बाकू को वहुत ही कम मूल्य पर वेचते हैं। वे लोग नीचे लिखे सूत्र के अनुसार हर प्रकार का मुरव्वा केवल एक ही फल से वना लेते हैं, जो उन्हे वहुत ही सस्ता पडता है। आप भी जब नीचे लिखे सूत्र के अनुसार इस प्रकार के मुरव्वे स्वय वनाने लगेगे तो स्वय अचम्भे मे पड जायेगे कि व्यापारी लोग कैसे-कैसे सूत्र ढूढ निकालते है। ऐसे सस्ते सूत्र ही उनकी कमाई का भेद होते हैं, जिनको लोग हजारो रुपये लेकर भी नही वतलाते, क्योकि अपना गुप्त भेद वता देने से उनका अपना कार्य समाप्त हो जाता है।

अनन्नास का मुरव्वा, जो वहुत ही सस्ता वनता है, का गुप्त रहस्य पढकर एक वार तो आपके मुँह मे हँसी के फव्वारे छूट पडेगे और आप हँसते-हँसते लोट-पोट हो जायेगे। अनन्नास का मुरव्वा तैयार करने के लिए आप फ्रूट मार्किट मे जाकर वहुत ही सस्ते भाव के गले सडे केले खरीद लें। क्योंकि खमीरा तैयार करने के लिये गले-सडे फल ही काम मे लाये जाते है और इन गले-सडे पके फलो का खमीर शीघ्र वन जाता है। इन गले हुए फलो मे वैक्टीरिया शीघ्र उत्पन्न हो जाते है। और केला तो वहुत ही सस्ता फल है जो प्राय सभी मौसमो मे मिल जाता है। आजकल इन गले हुए केलो से ही हर प्रकार के खमीरे वनाये जाते है।

पके हुए केले लेकर छिलका उतार कर गूदे को सिल वट्टे से या जैसे भी सुविधा हो पीसकर चटनी वना ले और इस चटनी मे आवश्यकतानुसार शीरा (सस्ता वनाने के लिये) अथवा मधु (शहद) (उत्तम क्वालिटी का वनाने के लिये) मिलाकर भली भाँति घोट लें और इसे घडो मे भरकर गरम स्थान पर रख दें। थोडे दिनो मे ही खमीर उठ जाएगा। अव इस खमीरे को खमीर-तम्बाकू वनाने के लिये विधि पूर्वक प्रयोग करे। इस विधि से वना खमीर केवल केले का ही खमीरा है।, अनन्नास या अन्य किसी फल का खमीरा नही है। अव हमे इस खमीरे से हर प्रकार के फलो के खमीरे वनाने है। इसके लिए करना यह पडता है कि जब खमीरा वन जाता है तो इसमे फलो के ऐसैन्स का टच दे दिया जाता है, जिसके कारण उसी की सुगध आने लगती है। इसलिये केलो से वने खमीरे में यदि आवश्यकतानुसार पाइनऐपल की सुगध मिलाई जायेगी तो यह पाइनऐपल अर्थात् अनन्नास का खमीर वन जायेगा। प्राय एक किलो खमीरे मे पाच से सात ग्राम तक ऐसेंस मिलाना पडता है। इसी प्रकार उपरोक्त केले के खमीरे में भी केले की सुगध अर्थात् केले का ऐसैन्स (BANANA ESSENCE) मिलाना

पडता है। इसलिये जैसी सुगध आप मिलायेंगे वैसा ही खमीरा वह होगा। आज कल प्राय इसी विधि के अनुसार हर प्रकार के सस्ते खमीरे वनाकर लोग अपना-अपना व्यापार कर रहे हैं। ऐसी वनावटी सुगध के मिलाने से खमीरे की सुगध वहुत ही भली प्रतीत होती है। आपको इन गुप्त भेदो के जान लेने पर अधिक लाभ होगा।

कटहल का खमीरा (पहली विधि)

हुगली तम्वाकू का पाउडर	१० किलो
शीरा	५ ,,
कटहल का गूदा	१० ,,

विधि—उपरोक्त सूत्र न० १ के अनुसार तैयार करे।

कटहल का खमीरा (दूसरी विधि)

पके हुए कटहल के गूदे को निकाल पीसकर चटनी-सी वना ले और अनन्नास के खमीरे की दूसरी विधि के अनुसार खमीरा तैयार कर लें अर्थात गूदे की चटनी मे मधु, तम्वाकू का चूर्ण, छोटी इलायची के दाने, चन्दन का वुरादा, लौग और तज के चूर्ण मिलाकर खमीरा वना ले।

नोट:—केले के खमीरे, जिमके वनाने की विधि ऊपर दी गई है, मे कटहल की सुगध मिलाकर भी वडी सरलता और सुगमता से इसे वनाया जा सकता है।

केलेका खमीरा तैयार करने की अन्य विधि

वढिया तम्वाकू के पत्तो का चूर्ण	१० किलो
शीरा	५ ,,
पके केलो का गूदा	आवश्यकतानुसार

विधि—उपरोक्त सूत्र न० १ की भाँति है।

गुलाब का खमीरा

हुगली तम्वाकू	१० किलो
गुलाव के सूखे फूलो का चूरा	१० ,,
शीरा	१० ,,

विधि — उपरोक्त विधि से वनाये।

साधारण खमीरा-तम्बाकू

पोलो तम्वाकू के पत्ते	११ किलो
वडी इलायची के दाने	१५ ग्राम
लौंग	१५ ,,
जावित्री	१५ ,,
केशर	१५ ,,
शीरा	१० किलो

विधि —उपरोक्त विधि से तैयार करे।

बेर का खमीरा

हुगली तम्वाकू के पत्ते	१० किलो
पके हुए वेर	५ ,,
शीरा	७५ ,,

विधि —उपरोक्त विधि से तैयार करे।

अमलतास का खमीरा

अमलताम, जिसे पजावी लोग गरदनली कहते है, की पक्की फलियो के भीतर का गूदा जो कि काले रग का होता है, निकाल लें। वीज और ऊपर का छिलका फेंक दे। इस गूदे को पर्याप्त पानी मे मिलाकर हाथ से मल-मलकर

मिलायें, और समान वजन मे शीरा डाल कर आग पर खूवपकाये। उपरोक्त स खमीरे तम्वाकू का खमीरा वनाने मे प्रयोग में लाए जाते है, जो एक सप्त पश्चात प्रयोग करने के योग्य होते है।

सेव का खमीरा

मुरव्वा सेव	२४० ग्राम
मधु अथवा शीरा	१६० ,,
तम्वाकू पत्ती का चूर्ण	२४० ,,
छोटी इलायची के दाने	२४ ,,
सफेद चन्दन का वुरादा	२४ ,,
लौग	६ ,,
तज कलमी	६ ,,

विधि —अन्तिम चारो मसालो को पीसकर रख लें। मधु, तम्वाकू का चूर्ण और सेव का मुरव्वा इन तीनो को भली-भाँति कूटकर मिला ले और इनके परस्पर मिल जाने पर मसालो के चूर्ण को भी मिलाकर घडो मे डालकर इनका मुँह अच्छी तरह से वद करके एक मास तक धरती मे गाड दें अथवा वैसे ही किसी गरम स्थान पर रखकर खमीर वन जाने पर प्रयोग करें।

आंवला का खमीरा

सेव के खमीर वनाने की जो विधि ऊपर लिखी गई है इसी प्रकार आँवला बीह, कटहल, अनन्नास आदि के खमीरे तैयार किये जा सकते हैं, अर्थात सेव के स्थान पर आँवला इत्यादि लेकर शेष सभी मसाले वही लेकर खमीरे वना ले।

वेर का खमीरा

ताजा पके हुए वेरो को लेकर इनमे आवश्यकतानुसार पानी मिलाकर आग पर रखकर पकाएँ। जव वेर गल जाये तव इनकी गुठलियाँ निकाल कर फेक

दें और वेरो को अलग रख ले। तीसरे-चौथे दिन वेरो के वजन के वरावर राव मिलाकर पकाएँ। जव गाढा होने लगे तो मिट्टी के घडो मे भर कर गरम स्थान पर रख दें और घडो का मुँह ढँक कर अच्छी तरह से वन्द कर दे। प्राय एक सप्ताह के पश्चात् इसमे खमीर उठ आता है। इसके पश्चात् इसे प्रयोग मे लाया जा सकता है।

नोट —घडो को पूरा न भरे इनका तीन चौथाई भाग भरे। शेष एक चौथाई भाग खाली रहने दें। इसका कारण यह है कि खमीरा वनते समय इसमे एक प्रकार की गैस वनती हे। यदि घडा पूरा भरा होगा तव गैस वनने के कारण घड़ा फूट सकता है। अत घडे का कुछ भाग अवश्य ही खाली रहना चाहिये।

वेरो को उनके मौसम के दिनो मे इकट्ठा करके रख लेना चाहिये। कुछ लोग वेरो के मौसम मे उनको इकट्ठा करके इनकी गुठली निकाल कर वाकी वेरो को सुखा कर रख लिया करते है। जव खमीरा वनाना हो तो इन सूखे वेरो को आवश्यकतानुसार लेकर इनमे उचित मात्रा मे शीरा मिलाकर चौवीस घन्टो के लिये रख देते हैं। इसके पश्चात् धीमी आग पर इसको पकाया जाता है। जव इसमे से भीनी-भीनी सुगन्ध आने लगती है, तो आग पर से उतार लिया जाता है। इस कार्य के लिए शीरे की मात्रा केवल इतनी रखी जाती है कि वेरो को इसमे भिगोने के पश्चात जव इन्हे पकाया जाये तो शीरा जलने न पाये, वल्कि गाढ़ा वना रहे।

खमीरा खजूर

उपरोक्त वेरो के खमीर वनाने की विधि के अनुसार खजूरो का भी खमीर तैयार करके काम मे लाया जा सकता है।

नोट —खमीरा सर्वदा उस फल से वनाये, जो सस्ता हो और काफी मात्रा मे मिल सके।

पीने वाले खमीरा-तम्बाकू का उत्तम सूत्र

जायफल	२५० ग्राम
लौग	२५० ,,
जावित्री	२५० ,,
गुलाव के सूखे फूल	२५० ,,
वडी इलायची के दाने छिलका समेत	२५० ,,
नाग केशर	१२५ ,,
छोटी इलायची मय छिलका	२५० ,,
पान्डी	२५० ,,
तज कलमी	२५० ,,
कोडिया लोवान (असली)	१२५ ,,
शीतल चीनी	२५० ,,
अगर का वुरादा	२५० ,,
चन्दन का वुरादा	२५० ,,
तालीस पत्री	१२५ ,,
वाँगला पान	३ ढोली
सौफ	२५० ग्राम
वादियान खताई	१२५ ,,
खमीरा अमलतास	२ किलो
खमीरा वेर	२ ,,
तम्वाकू देसी चूरा	१० ,,
शीरा	३० ,,

तैयार करने की विधि

उपरोक्त सूची मे से पहली सत्रह वस्तुओ को अलग-अलग कूट पीसव सुरमा जैसा वारीक वना लें। और फिर सवको मिलाकर देशी तम्वाकू के ना जैसे वारीक चूर्ण मे मिलाकर इस मिश्रण मे साढे सात किलो शीरा मिलाव

भली-भाँति गूंध ले और इस घडे मे बन्द कर के मटके को एक सप्ताह के लिए किसी गरम स्थान पर रख दें, ताकि खमीर उठ जाये। एक सप्ताह के पश्चात् इसमे साढे सात किलो शीरा और मिलाकर पुन एक सप्ताह के लिए रख दें। इसी प्रकार तीसरी और चौथी बार भी करें। जब चौथा सप्ताह भी समाप्त हो जाये तब इसमे खमीरा अमलतास व खमीरा बेर मिला दे। इसके पश्चात् अन्त मे नीचे लिखी गई सुगन्धियो का मिश्रण मिलाकर कम-से-कम एक साल के लिए घडे को पडा रहने दे और फिर इसे प्रयोग करें।

तम्बाकू के लिए सुगन्ध मिश्रण

केशर (कश्मीरी बढिया)	६ ग्राम
गुलाब अथवा केवडे का अर्क	आवश्यकतानुसार

(केसर का घोल तैयार करने के लिए)

इत्र केवडा	१२ ग्राम
सन्दल आयल (मैसूर)	१२ ,,
मसक पेस्ट सिंथेटिक	१२ ,,
मसक अम्बरेट क्रिस्टल्ज	६ ,,
यारा यारा पाऊडर	६ ,,
सिला रस	१२५ ,,

विधि—केसर को गुलाब अथवा केवडे के अर्क मे घोल ले और दूसरी सभी सुगन्धियाँ भी इसमे डाल कर उपरोक्त तम्बाकू मे भली-भाँति मिलाकर एक मास पडा रहने के पश्चात् प्रयोग करे।

खमीरा तैयार करने की दूसरी विधि

बढिया और पके हुए फल लेकर (जिस प्रकार के फल का खमीरा बनाना हो केवल वही फल ले) उन्हे काट ले और छिलका या बीज आदि निकाल दे। फिर उन्हे हाथ से मसलकर किसी मिट्टी के बडे बर्तन मे डाल दे। बर्तन का भीतरी

भाग वेरोजा से लेप देना चाहिए। फलो के गूदे के ऊपर वढिया शीरा इतनी मात्रा मे डाले कि गूदा उसमे लथपथ हो जाये। प्राय शीरा समान मात्रा मे ही मिलाया जाता है। अव इसे हाथो से मसल कर अच्छी तरह से एक रूप कर ले।

वर्तन का मुँह ढकने से ढक कर उसे अच्छी तरह मुल्तानी मिट्टी या गीली चिकनी मिट्टी से वन्द कर दे, जिससे घडे मे मिट्टी, धूल आदि न पड सके।

इस वात का ध्यान रहे कि जिस वर्तन मे खमीर वनाया जा रहा हो उसे पौन भाग तक ही भरना चाहिए, ऊपर का चौथाई भाग खाली रहे ताकि खमीरा की दशा मे जो गैस वनती है, वह फैल सके और वर्तन के टूटने का भय न रहे।

जव घडे का मुँह अच्छी तरह से वन्द हो जाये तो धरती मे किसी ठडे स्थान पर रख दें। परन्तु इस वात का ध्यान रहे कि धरती गीली या नम न हो। घड़े का मुह सीधा रहना चाहिये।

शीरा मिलनेसे खमीर की क्रिया अत्यन्त धीरे-धीरे होती है और इसमे एक से छ मास तक का समय खमीर वनने मे लगता है परन्तु साधारणत यह एक मास पश्चात् ही तैयार हो जाता है। मगर कभी-कभी इसमे अधिक समय भी लगता है।

खमीरा वनाने पर इसके घडे को धरती से निकाल कर काम मे लाये। तम्वाकू की कम्पनियाँ प्रत्येक फल का खमीर भिन्न-भिन्न विधियो से भिन्न-भिन्न मटको मे वनाती हैं। ये सव मटके एक ही जगह पर दवे रहते हैं और खमीर तैयार होने पर उन्हे निकाल लिया जाता है और दूसरा मसाला उसमे भर लिया जाता है।

यह खमीरा हुक्का-तम्वाकू वनाने के लिए वुनियाद का काम देता है। इसकी मिलावट से तम्वाकू का रग-स्वाद और सुगन्ध वहुत वढिया हो जाती है और खमीर के कारण यह सूखता भी नही है।

खमीरा बनाने के बर्तनों में बेरोजा लेपने की विधि

वेरोजा से मटके की पेन्ट करने की निम्न विधि अत्यन्त सरल है और प्राय हर कोई इसी ढग से पेन्ट करता है।

मिट्टी के मटके को आग की गरमी से हर ओर से एक समान गरम करे। तत्पश्चात् पिसा हुआ वेरोजा का सफूफ मटके के अन्दर छिडक दें। गरमी से

वेरोजा पिघल जायेगा। इस पिघले हुए वेरोजा को ब्रुश से मटके के भीतर फैलाकर उसकी एक तह चढा दे। जव वेरोजा प्रत्येक ओर से पेन्ट हो चुके तो मटका आग से उतार ले। अव मटका ज्यो-ज्यो ठडा होता जायेगा वेरोजा सूखता जायेगा और मटका भीतर की ओर से रोगनी हो जायेगा।

ऐसे रोगनी मटके मे ही खमीरे की क्रिया करनी चहिये क्योकि ऐसे मटको के कारण शीरा और खमीर का प्रभाव मटके की दीवारो पर नही हो पाता और मटके भी पर्याप्त आयु तक काम दे सकते है। यदि मटका पेन्ट न किया गया हो तो कुछ समय के पश्चात् मटके की दीवारें कमजोर पड जाती हैं और उनमे से सडी गन्ध-सी आने लगती है जव कि रोगनी वर्तन कई सालो तक काम देते हैं।

खमीरा-तम्वाकू से हुक्का-तम्बाकू बनाने की विधियां और नियम

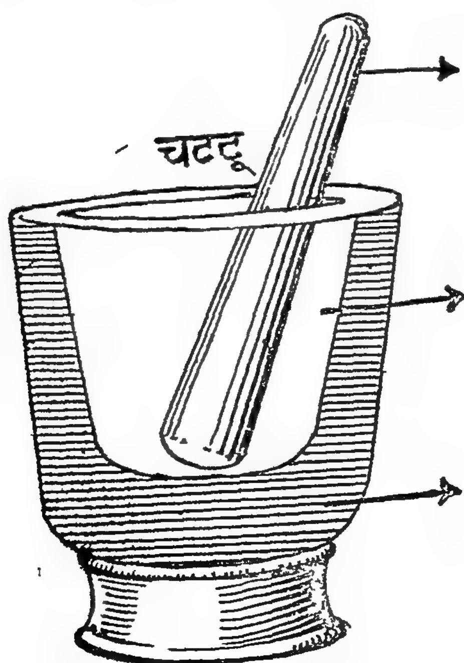
ऊपर दो प्रकार के खमीरे बनाने की विधि लिखी जा चुकी है। उनसे हुक्का तम्वाकू बनाने की विधिया निम्न हैं—

(१) खमीर को जव गूधा जाता है तो ऐसी दशा मे तम्वाकू के पिसे हुए पत्ते भी खमीरे मे अच्छी तरह गूध लिए जाते है, जैसा कि गूधा हुआ आटा होता है। अव इस मिश्रण को मशीन से पीस लिया जाता है ताकि सारा मिश्रण एक हो जाए। तत्पश्चात् उसमे मसाले और सुगधियाँ आदि मिलाई जाती हे। ममाले मिलाने से पूर्व इन्हे वारीक पीसना आवश्यक है। जव मसाले और सुगधियाँ इसमे मिला दी जाती हैं तो उसे फिर एक वार मशीन से पीस लिया जाता है और जव इच्छानुसार रगत निकल आती है, तो तम्वाकू तैयार समझा जाता है।

(२) दूसरी अवस्था मे जवकि खमीरा को तम्वाकू, फलो के गूदे और शीरा की सहायता से तैयार किया जाता हे तो तम्वाकू का चूरा पहले शीरा से गीला कर लिया जाता है और मिक्सिग मशीन से उसे भली-भाति मिला लिया जाता है। खमीर मिलाते समय ही सुगधियाँ मिला दी जाती है।

हुक्का-तम्बाकू कूटने की विधियां

तम्बाकू से बनने वाली भिन्न-भिन्न वस्तुओ को तैयार करने से पहले तम्बाकू को हर दशा मे कूटना आवश्यक है। तम्बाकू को कूटने से पूर्व यह देख लेना चाहिए कि वह सूखा हुआ होना चाहिये क्योकि कुछ लोभी मनुष्य जान-बूझकर तम्बाकू को गीला करने और भारी बनाने के लिए उनको पानी मे नम कर देते है। गीला तम्बाकू कूटना सरल नहीं। इसलिये तम्बाकू को कूटने से पूर्व यह देख लेना चाहिये कि तम्बाकू गीला न हो और यदि तम्बाकू गीला मिले तो पहले उसे खोल कर सुखा लेना चाहिये। वर्षा-ऋतु मे तम्बाकू सुखाना अत्यन्त कठिन होता है क्योकि कई-कई दिनो तक सूर्यदेव के दर्शन ही नही होते। ऐसी दशा मे बनावटी गरमी से ही तम्बाकू को सुखाया जाता है परन्तु ऐसा करते समय इस बात का ध्यान रखना पड़ता है कि गरमी अधिक न लगे अन्यथा तम्बाकू के जलने का भय रहता है।



जब तम्बाकू भली प्रकार से भून जाये, तो उसे ओखली में डाल कर कूट लें या लकडी के छोटे-छोटे चट्टू (ओखल) या फिर धान कूटने वाली बडी ओखली में डालकर लकडी के डंडो से कूटें। चट्टू का चित्र पृष्ठ ५७ पर दिया गया है।

धान कूटने वाले ओखल बनाने की विधि

तम्बाकू के पत्ते कूटने के लिए दूसरी विधि धान के ओखल से कूटने की है, जिन का चित्र आरम्भ मे ही दिया जा चुका है। इसे उनके अनुसार बनवाया जा सकता है।

गढे के अन्दर तम्बाकू भर दिया जाता है और जिस स्थान पर मनुष्य का पाँव अंकित किया गया है, वहाँ एक मनुष्य खडा होकर लकडी पर दबाव डालता है, इससे मूसल ऊपर उठ जाता है। जब दबाव छोडा जाता है, तो मूसल की चोट तम्बाकू पर पडती है और वह कुटता चला जाता है। कूटने की यह क्रिया शीघ्रता पूर्वक और बार-बार की जाती है। चट्टू की अपेक्षा एक तो इसमें तम्बाकू की अधिक मात्रा कुटती है और दूसरे इससे समय की भी पर्याप्त बचत हो जाती है।

तम्बाकू कूटने के लिए लोहे के दस्ते कभी भी प्रयोग मे नही लाने चाहिये। तम्बाकू के कुट जाने के पश्चात् उसे मोटी छलनी में से छान लिया जाता है। इस छने हुए तम्बाकू मे शीरा और खमीर आदि मिलाने के पश्चात् दोबारा ओखल की सहायता से इसे कूट लिया जाता है। इस प्रकार कूटने से उसके अन्दर एक विशेष प्रकार की चिपक और लचक-सी आ जाती है। स्वाद भी उत्तम बन जाता है और वह सुगन्ध देने लगता है तथा इसकी रंगत भी बदल जाती है।

खमीर मिले तम्बाकू को जितनी देर अधिक कूटा जायेगा, वह उतना ही बढिया होगा। और बार-बार चोट पडने से जो गरमी उत्पन्न होती है, उसमे एक विद्युत-शक्ति छिपी हुई होती है, जो तम्बाकू के महीन-महीन टुकडो पर अपना प्रभाव छोडती रहती है। इससे उसमे अनेक विशेषतायें बढ जाती हैं। "योगराज-गुग्गल" एक प्रसिद्ध आयुर्वेदिक औषधि है। इस पर जब तक एक लाख चोट न पडे तब तक वैद्य लोग इसे बढिया नही मानते। यही दशा तम्बाकू की भी है। जितना अधिक इसे कूटा जायेगा, उतना ही यह अच्छा तैयार होगा, क्योकि अधिक से अधिक चोटें पडने से हानिकारक कीटाणु मरते जाते है।

हुक्का-तम्बाकू के कुछ बढ़िया फार्मूले

बढ़िया सादा तम्बाकू का फार्मूला

मोती हारी तम्बाकू पिसा हुआ	४ ८०० किलो
शीरा	आवश्यकतानुसार
कटहल का खमीर	१ २०० किलो
केवडा की गाद	३ ग्राम ,,
सन्दल का तेल (मैसूर)	३ ग्राम ,,

विधि —शीरा मे कटहल का खमीरा मिला कर उसकी सहायता से तम्बाकू के चूर्ण को भली प्रकार से गूंध ले और इसमे केवडा की गाद और सन्दल का तेल भी मिला ले। तत्पश्चात् उम गूंधे हुए तम्बाकू को ओखली मे डालकर चोटें मार-मार कर अच्छी तरह एक सार कर ले। ऐसे खमीरे-तम्बाकू तौल से विकते है। और इनकी बिक्री से लाभ भी अधिक होता है।

अन्य विधि

मोती हारी तम्बाकू महीन पिसा हुआ	४ ८०० किलो
हुगली तम्बाकू	४ ८०० ,,
शीरा	आवश्यकतानुसार
अनन्नास का खमीरा	२ ४०० किलो
वडी इलायची के दाने	१२ ग्राम
सन्दल का तेल (सुगन्धित)	३ ,,
केवडा की गाद	३ ,,

विधि —उपरोक्त विधि के अनुसार ही वनाये।

केले के खमीर वाले तम्बाकू का सूत्र

मोती हारी तम्बाकू	३ ८४० किलो
केले का खमीर	९६० ग्राम

शीरा	आवश्यकतानुसार
सन्दल का तेल	१½ ग्राम

विधि —उपरोक्त न० एक की विधि से तैयार करे।

सादा खमीर वाले तम्बाकू का सूत्र

पोलो तम्बाकू के पत्तो का सफूफ	४ ८०० किलो
शीरा	आवश्यकतानुसार
सादा खमीर	१ ६२० किलो
सन्दल का तेल	६ ग्राम
जावित्री	१२ ,,
केवडा की गाद	१½ ,,

विधिः—उपरोक्त विधि के अनुसार तैयार करे।

सादा कड़वा हुक्का-तम्बाकू

कडवे तम्बाकू का मिश्रण	४ ८०० किलो
खमीरा गुलाव	१ ६२० ,,
मुश्क नेपाली (कस्तूरी)	१२ ग्राम
गुलाव की सुगन्ध	६० बून्दें

विधिः—इसके वनाने की विधि भी वही है, जो ऊपर दी जा चुकी है। कस्तूरी डाले जाने के कारण ही यह तम्बाकू वढिया प्रकार का वनेगा।

कड़वे तम्बाकू का अन्य सूत्र

गाच तम्बाकू पिसा हुआ	.५ किलो
शीरा	आवश्यकतानुसार

विधि —दोनो को मिलाकर सुगन्ध के लिये इलायची आदि डालकर ओखली मे कूट कर उपरोक्त विधि के अनुसार तम्वाकू तैयार कर लें।

अमीराना हुक्का-तम्वाकू बनाना

हुगली तम्वाकू पिसा हुआ	७ ६८० किलो
मोती हारी तम्बाकू पिसा हुआ	७.६८० ,,
शीरा	आवश्यकतानुसार
अनन्नास का खमीरा	१ ६२० किलो
गुलाब का खमीरा	१ ६२० ,,
खरबूजा का खमीरा	६६० ग्राम
जावित्री पिसी हुई	६ ,,
लौंग	६ ,,
केशर	६ ,,
बडी इलायची	६ ,,
मुश्क (कस्तूरी नेपाली)	१ ,,
सन्दल आयल मैसूर	१२० बून्दें

विधि —दोनो प्रकार के तम्बाकुओ को शीरा की सहायता से गूंध ले और फिर खमीरा मिला कर गूंध कर ओखली मे कूटते समय इसमे सुगन्धियाँ भी मिला दें, जब यह मिश्रण कूटते-कूटते चिपकदार हो जाए, तो इसे ओखली से निकाल कर व्यापार करें।

तेज बढ़िया तम्बाकू बनाना

गच तम्वाकू पिसा हुआ	४ ८०० किलो
सिलारस	६ ग्राम
छोटी इलायची के दाने	६ ,,
बडी इलायची के दाने	६ ,,

वैजिटेबल मुश्क (सुगन्धित)	६ ग्राम
पटचोली	६ ,,
लौंग	६ ,,
शीरा	आवश्यकतानुसार

तैयार करने की विधि.—गच तम्बाकू के पत्ते लेकर ओखली मे कूटकर चूर्ण (सफूफ) बनालें और इस पिसे हुए तम्बाकू को उपरोक्त लिखे गये वज़न के अनुसार लेकर उसमे शीरा की इतनी मात्रा मिला लें कि वह अच्छी तरह से लथ-पथ हो जाय और कूटने पर मिश्रण ढीला अथवा पतला न रहे। शीरा मिलाने के पश्चात् इसमे सुगन्धे आदि मिला कर पुनः कूट कर एक जान कर ले। अब यह तम्बाकू विक्री के लिए तैयार है। बनाये, विक्री करे और लाभ उठायें।

बादशाही हुक्का-तम्बाकू बनाना

पिसा हुआ हुगली तम्बाकू	१ किलो
केवडे की गाद	२५ ग्राम
मुश्क	१ ,,
शीरा	आवश्यकतानुसार
अर्क गुलाब	,,

तैयार करने की विधिः— तम्बाकू को किसी तामचीनी के बर्तन मे आवश्यकतानुसार अर्क गुलाब मे भिगो कर रख दे। जब अर्क सूख जाय तो पुनः और अर्क मिला दे और सुखा ले। इसी प्रकार पन्द्रह बार अर्क मिलायें और सुखायें।

अर्क गुलाब की उपर्युक्त १५ पुटो के पश्चात् शीरा मिला कर इसे सख्त गूंध लें और केवडे की गाद व सुगन्ध डालकर ओखली मे डाल कर खूब कूटें, जिससे यह एक जान और चिपकदार बन जाये। यह अत्यन्त बढिया शहन्शाही तम्बाकू बनेगा। इस तम्बाकू को जब हुक्का मे पीते हैं तो भीनी-भीनी सुगन्ध आती रहती है।

अन्य विधि

वढिया पिसा हुआ तम्बाकू	३ किलो
खमीरा गुलाब	१ ,,

विधि—तम्बाकू और खमीरा मिलाकर परस्पर लथपथ कर लें और ओखली मे कूट कर एक जान कर लें तथा तीन-चार दिन के लिए वोरियो मे ढांप कर रख दें। इसके पश्चात् चन्दन का इत्र, कस्तूरी आदि आवश्यकतानुसार मिला कर व कूट कर एकसार करके व्यापार करें। यह वहुत वढिया तम्बाकू वनेगा। "यह याद रखें कि तम्बाकू की कुटाई अच्छी तरह से होनी चाहिये। इससे तम्बाकू की क्वालिटी वढिया वन जाती है।"

सस्ता वाजारी खमीरा-तम्बाकू वनाना

देशी तम्बाकू का चूरा	८० किलो
खमीरा वेर	१५ ,,
गुलाब के सूखे फूल (सफूफ)	७५० ग्राम
लौंग पिसी हुई	१ किलो
कचूर	२५० ग्राम
नागर मोथा	२५० ,,
ब्राह्मी	२५० ,,
तेजपात	२५० ,,
मुश्क क्रिस्टल	६५ ,,
शीरा देशी गुड का	२० किलो
खमीरा अमलतास	१० ,,
मोटी इलायची के दाने	१ ,,
छडीला	२५० ग्राम
पानडी के पत्ते	२५० ,,
कुलजन	२५० ,,
हाऊ वेर	२५० ,,
वुरादा चन्दन श्वेत	७५० ,,

तैयार करने की विधि—तम्बाकू के पिसे चूर्ण और देशी शीरा को मिला कर ओखली मे डाल कर खूब कूटे। जब रगत थोडी काली-सी हो जाये, तब इसे टाट मे ढँक कर पन्द्रह दिन के लिये मिट्टी के वर्तन मे भरकर विना हिलाये-डुलाये पडा रहने दें। सोलहवे दिन उस तम्बाकू को निकालकर उसमे खमीरे को मिला कर कूटें। जब अच्छी तरह दोनो मिल जाये तो शेष सब वस्तुएँ जो पहले ही खरल मे डाल कर पीस ली गई हो, इसमे मिला दे और मूसल की सहायता से कूट लें। अन्त मे मुश्क क्रिस्टल (कस्तूरी की वनावटी सुगन्ध) को भी खरल मे पीसकर मिश्रण मे ही मिला दें और अच्छी तरह एक वार पुन कूट कर निम्न वस्तुये उस मिश्रण मे और मिला लें।

कस्तूरी शुद्ध (नेपाली)	३/२ ग्राम
इत्र केवडा	२५ ,,
इत्र सन्दल	६ ,,
इत्र गुलाव	३६ ,,
रुह केवडा	१२५ ,,
रुह गुलाव	१२५ ,,
इत्र पानडी	१२ ,,
इत्र हिना	३६ ,,

कस्तूरी और रुह केवड़े को रुह गुलाव मे घोल कर शेष सुगन्धियो को भी एक-एक करके मिला दे और इस मिश्रण को निम्न तम्बाकू के सफूफ मे अच्छी प्रकार मे छिडक कर हाथो मे लथपथ करे। फिर ओखली मे कूट ले और एकसार होने पर लकडी के ढोलो या मिट्टी के रोगनी वर्तनो मे डाल कर रखे और व्यापार करे।

यह अत्यन्त वढिया तम्वाकू तैयार होगा। यद्यपि यह सस्ता पडता है, परन्तु यह पर्याप्त महँगा विकता है और काफी काम दे जाता है। ऐसे तम्बाकू चालीस पचास रुपये प्रति किलो के भाव से विकते है। दिल्ली और लखनऊ मे तम्बाकू वालो ने इनके ही कारण अपने गगनचुम्वी भवन वनवा लिये हैं। आप भी इन भेदो मे परिचित होकर ऐसा ही कर सकते हैं। किन्तु आजकल तम्बाकू के किसी भी प्रकार के व्यापार के लिए लाइसेंस लेना आवश्यक है। अत सर्वप्रथम उसे अवश्य ले लेना चाहिये जैसा कि पहले ही वर्णन किया जा चुका है।

राजाओं तथा नवाबो का हुक्का-तम्बाकू

वढिया तम्वाकू छना हुआ सफूफ	८० किलो
खमीरा अमलतास	१ ,,
खमीरा वेर	१ ,,
खमीरा मेव	१० ,,
खमीरा अनन्नास	१ ,,
शीरा	२० ,,

विधि—तम्वाकू के सफूफ को शीरा मे मिलाकर लकडी के मूसल से इतना कूटे कि यह काला पड जाये। अव इसे मिट्टी के वर्तन मे भरकर मुंह वन्द करके पन्द्रह दिनो के लिए किमी सुरक्षित स्थान पर रख दे और सोलहवे दिन इसे निकालकर चारो खमीरे मिलाकर हाथो से खूव मसल-मसलकर एकसार कर ले। अन्त मे निम्नलिखित वस्तुओ का वारीक सफूफ (मैदे जैसा) पीस कर उक्त मिश्रण मे मिला कर एकसार करलें।

वुरादा सन्दल सफेद	१ किलो
गुलाब के सूखे फूलो का चूर्ण (सफूफ)	१ ,,
पानडी के पत्ते सूखे (सफूफ)	५०० ग्राम
लौंग	१ २५० किलो
जायफल	५०० ग्राम
जावित्री	२५० ,,
छोटी इलायची के दाने	५०० ,,
वडी इलायची के दाने	१ किलो

जव ऊपर का मिश्रण वन जाये, तो उसमे कस्तूरी असली नेपाली ६ ग्राम, अम्वर शुद्व १ ग्राम, केवडे का इत्र १२ ग्राम, गुलाव का इत्र १२ ग्राम, केसर शुद्ध ६ ग्राम, इत्र पानडी १२ ग्राम, हिना का इत्र १२ ग्राम, सन्दल आयल (मैसूर) ५० ग्राम, रुह केवडा, १२५ ग्राम, रुह गुलाव १२५ ग्राम को लेकर इन वस्तुओ मे से कस्तूरी, अम्वर और केसर को रुह गुलाव और रुह केवडा मे घोल लें। जव एक-सार हो जाये तो शेप सुगधियाँ इस तवाम्कू मे मिला दें और अच्छी तरह से मिला कर पालिश किये हुए मटको मे वन्द करके रखे, जिससे सुगन्ध नष्ट न हो।

यही है वह प्राचीन रहस्य है, जिसके कारण लखनवी नवाबो की महफिले हर समय गरम रहती थी और इसके धुएँ से दर्शक गण भी मस्त हो जाते थे। पीने वाले को भी अत्यन्त आनन्द आता था। राजे-महाराजे, अमीर, मन्त्री और नवाब आदि इसे पर्याप्त महँगे दामो पर मोल लेते हैं, जिससे उनके जलसे मे आनन्द आये। इस तम्बाकू के धूम्र की तीव्र सुगन्ध के कारण आसपास का सारा स्थान सुगन्धित हो उठता है।

नवाबो तम्बाकू का एक सरल फार्मूला

हुगली तम्बाकू पिसा हुआ	१ किलो
गुलाब के सूखे फूल पिसे हुए	१ ,,
केवडे का अर्क	आवश्यकतानुसार
गुलाब का अर्क	,,
शीरा	,,
मुश्क (कस्तूरी असली नेपाली)	१ ग्राम

विधि—एक सप्ताह तक रोजाना तम्बाकू और गुलाब के फूलो के चूर्ण मे अर्क केवडा डाल कर सोखते रहे। तत्पश्चात् अर्क गुलाब मे कस्तूरी घोलकर मिलाये। फिर आवश्यकतानुसार शीरा मिलाकर खूब अच्छी तरह हाथो से मसलकर और ओखली मे कूट कर मिश्रण को तैयार कर ले।

हुक्का-तम्बाकू फैक्ट्री की सफलता के भेद

हुक्का मे पीने के लिये तम्बाकू बनाने वाली फैक्ट्रियाँ भी सफल हो सकती हैं, यदि उसके बने हुए तम्बाकू मे निम्नलिखित तीन विशेषताए हो—

(१) हुक्का-तम्बाकू चिलम मे भरने पर और इसके ऊपर आग रखने के पश्चात् दो तीन कशो मे ही समाप्त न होजाए वरन् वह अन्तिम पत्ती तक सुलगता रहे।

(२) चिलम मे आग भरने पर तम्बाकू का कुछ भाग जल कर ही न बुझ

जाये।

(३) तम्बाकू पीने मे स्वादिष्ट लगे और उसका धुआँ सुगन्धित हो।

अमूल्य तथा गोपनीय भेद

उपरोक्त बातो मे पहली दो बातो को पूरा करने के लिये तम्बाकू मे चिकनी मिट्टी की विशेष मात्रा मिलानी पडती है। अनेक लालची मनुष्य तो इतनी अधिक मात्रा मे मिट्टी मिला देते हैं कि तम्बाकू जल ही नही पाता और तुरन्त ही बुझ जाता है। यदि तैयार किये हुए शीरे वाले तम्बाकू के एक किलोग्राम मिश्रण मे १८० ग्राम से लेकर २५० ग्राम तक ही मिट्टी मिलाई जाये तो पूरी सफलता प्राप्त हो सकती है। तम्बाकू से आधी या समान मिट्टी मिलाना हानिकर है, चौथाई या उससे भी कम मिट्टी सफलता पूर्वक खप सकती है।

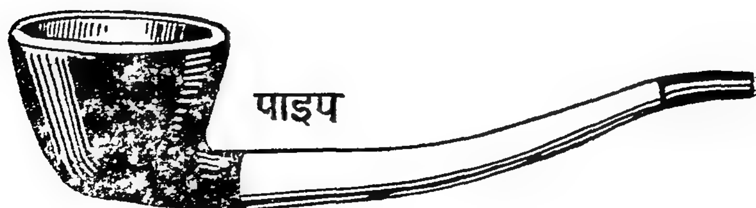
नोट—उपरोक्त विधि से थोक व्यापारी भी रोज़ाना बीस-पच्चीस रुपये खरे कर सकता है।

पाइप

ये दो प्रकार के होते है—

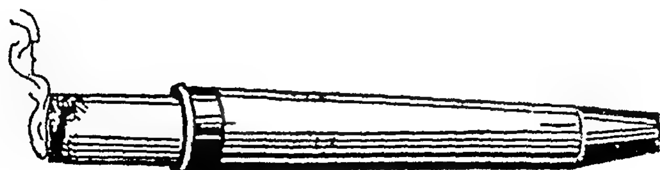
१ तम्बाकू पीने के लिए। २ सिगरेट पीने के लिए।

१. अनेक मनुष्य जो तम्बाकू तो पीते है परन्तु हुक्का नही रखते, वे पाइप का प्रयोग करते है। ऐसा पाइप प्रयोग करना बुरा भी नही समझा जाता।



इसके खुले भाग मे तम्बाकू भरकर उसमे दियासलाई से आग सुलगाई जाती है और फिर पतले सिरे को मुँह मे लेकर कश खीचे जाते है। ऐसे पाइप का चित्र पृष्ठ ६७ पर दिया गया है :—

२ दूसरी प्रकार का पाइप सिगरेट के लिए काम आता है। यह बिलकुल सीधा होता है। इसक खुले मुँह मे सिगरेट फँसा दी जाती है और इसकी दूसरी ओर से कश लगाये जाते है। यह चाँदी का बना मिलता है और हाथी दाँत का भी। चित्र निम्न है —



बीड़ी का कारखाना

कोई भी धधा करना हो या कोई कारखाना चलाना हो तो सर्व प्रथम यह ध्यान रखना चाहिए कि जिस वस्तु को आप बनायेगे, उसकी मार्किट मे कितनी खपत है। वह प्राय रोज काम मे आने वाली वस्तु होनी चाहिये और प्रत्येक मनुष्य उसका प्रयोग करता हो या ९०% मनुष्य उसका साधारणत प्रयोग करते हो। इस दृष्टि से बीडी का धधा भी बहुत उपयुक्त है। अत इसका कारखाना कायम करके लाभ कमाया जा सकता है। जो वस्तुएँ तम्बाकू से तैयार होती है, उनमे से बीडी बनाना भी एक अच्छा लाभकर कार्य है। यद्यपि कुछ मनुष्य इसे अच्छा नही समझते परन्तु फिर भी यह सत्य है कि म० प्र० और तामिलनाडु के बीडी वालो ने किसी दशा मे भी सिगरेट या सिगार के कारखानेदारो से कम रुपया पैदा नही किया और यह धधा थोडे ही पैसे से चल भी सकता है।

प्राय ९०% जनता आजकल बीडी की शौकीन है और निर्धन मनुष्य तो अधिक पैसे खर्च न कर सकने के कारण बीडी पीना ही अच्छा समझते है। सिगरेट की अपेक्षा सस्ती होने से इसकी माँग भी अधिक है। जो उत्तरोत्तर बढ ही रही है और अब तो इसका निर्यात अफ्रीका, बर्मा और सिंगापुर तथा कई अन्य देशो को होने लगा है। कई निर्माताओ ने इसी उद्योग के कारण बड़ा धन

कमाया है। बीडी या सिगरेट पीना अच्छा है। अथवा बुरा यह अलग बात है व्यापारिक दृष्टि से इस धन्धे मे १००% या इससे भी अधिक लाभ हो सकता है। यह ऐसा धन्धा है जो थोडे मे धन से घर पर भी चालू हो सकता है। कम पूजीवाले भी इस धन्धे को अपनाकर सुगमतापूर्वक अपनी रोटी कमा सकते है। देहली मे ही सैंकडो मनुष्यो ने इस व्यापार को अपना रखा है और हजारो पनवाडी इसे बेच कर लाभ प्राप्त करते हैं। इस धन्धे को करने के लिये किसी कारीगर की आवश्यकता नही। एक साधारण मनुष्य भी स्वय ही कुछ बीडियाँ बनाने का काम सुगमता पूर्वक कर सकता है। उसके घर के बीवी-बच्चे भी उसकी सहायता कर सकते हैं अर्थात् यह एक ऐसा धन्धा है, जो घर मे भी अच्छी प्रकार से किया जा सकता है।

बीड़ी का उद्योग तथा उसके यंत्रादि

बीडियाँ बनाने के लिये जो सामान चाहिये-वह प्राय प्रत्येक घर मे होता है और कोई मशीनरी इसकी तैयारी के लिए मोल नही लेनी पडती। निम्न औजार इसके लिये काफी होते हैं —

१ कैंचियाँ २।
२ बाँस के बने छाज या टोकरियाँ ३-४।
३ चलनियाँ (बीडी का तम्बाकू छानने के लिये) २।
४ गरम चैम्बर।
५ तम्बाकू।
६ तम्बाकू को लपेटने के पत्ते।
७ धागा।
८ महीन कागज
९ लेबल आदि।

उपरोक्त सामान मे साधारण वस्तुए ही है जो थोडी लागत से ही जुटाई जा सकती है। इस सूची मे लिखित सामान मे से कैंची, टोकरियाँ, छाज, छलनियाँ, धागा, लेबल और बारीक कागज आदि से प्रत्येक मनुष्य परिचित होता है। अतः

अन्य वस्तुओ के विपय मे नीचे लिखा जाता है।

वीडियो के लिये पत्ते—जिन पत्तो मे तम्वाकू को लपेट कर वीडियाँ वनाई जाती है वे पलास या तेदवे के पत्ते होते हैं। ये पत्ते महुवे के पत्तों की तरह चौडे और खडे होते हैं। कारखाने वाले इन पत्तो को इकट्ठा ही मँगवा लेते हैं और वीडियाँ वनाते रहते है। मालवा की ओर यह वृक्ष प्राय होता है। म० प्र०, उ० प्र०, विहार, उडीसा मे भी यह वहुत होता है। वीडी वनाने के लिए वढिया और चिकने पत्ते चाहिए और नागपुर के इलाके के पलास वृक्ष के पत्तो को ही वीड़ी वनाने के लिये सर्वोत्तम माना गया है। वहाँ से आये हुए पत्ते इसी कार्य मे प्रयुक्त होते हैं।

तम्बाकू—वीडी की तैयारी मे दो वस्तुओ की आवश्यकता होती है —

१ तम्वाकू के कुतरा किये हुये पत्ते।

२ तम्वाकू लपेटने के लिये पत्ते।

तम्वाकू लपेटने के पत्तो का ऊपर वर्णन हो चुका है। वीडी के अन्दर भरे जाने वाले तम्वाकू को अग्रेजी मे 'फिलर' (Filler) कहते हैं। वीडी के अन्दर भरा जाने वाला तम्वाकू सिगरेट, सिगार के तम्वाकू से भिन्न होता है। प्राय मोतीहारी हुगली, पोला, विस्पाथ व अन्य साधारण तम्वाकू वीडी वनाने के काम नहीं आते। इसमे विशेप प्रकार के तम्वाकू प्रयुक्त होते हैं, जिनमे से १ नेपाली २ हिन्दु-स्तानी ३ गुजराती विशेप उल्लेखनीय है। इन तम्वाकूओ के पत्तो को पहले विशेष ढग से जैसा कि जरदा तैयार करने का तम्वाकू वनाया जाता है, तैयार किया जाता है, तत्पश्चात् वीडी वनाने मे प्रयोग करते है। कई कारीगर या कारखानेदार मोतीहारी तम्वाकू भी प्रयोग मे लाते हैं। परन्तु इसकी कडवाहट दूर करनी पडती है। वीडी मे वह तम्वाकू प्रयोग होता है जो शुद्ध और हल्का हो तथा हलके जरद रग का हो या यह कहना ठीक है कि मध्यम श्रेणी का जरदा इसमे प्रयोग किया जाता है। कुछ कारखानेदार वीडी को सुगधित करने के लिए इसमे सुगध भी डाल देते हैं।

धागा—सिलाई की मशीन मे जो धागा प्रयोग होता है, वही धागा वीडी के ऊपर वाँध दिया जाता है, जिससे कि वीडी खुल न जाए।

कागज—वीडियो के वण्डल पैक करने के काम आता है।

लेवल—वण्डल वन जाने पर, उन पर अपने कारखाने का नाम तथा कोई

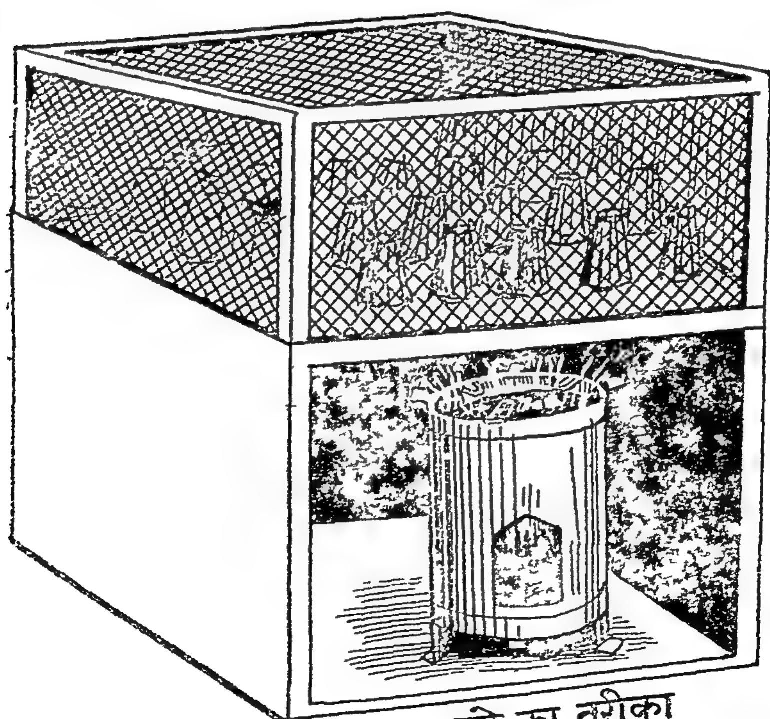
सुन्दर चित्र छाप कर लेवल आदि लगा दिये जाते हैं।

कैंची—पत्ते काटने के काम मे लाई जाती है।

टोकरियाँ—तैयार की हुई बीड़ियाँ और तम्वाकू रखने के काम मे लाई जाती हैं।

गर्म चैंम्वर—वीडियाँ तैयार करने वाले कारखानो या कारीगरो के पास लकडी का एक विशेप प्रकार का वक्स वना होता है, जिससे ये लोग गर्म चैंम्वर का काम लेते है। यह चैंम्वर वीडी के मोटे सिरो को सेकने के काम आते है और इसकी गरमी से वीडियो के सिरे चाकलेटी रग के वना लिये जाते हैं। इससे ये सुगधित भी वन जाती है।

चैंम्वर वनाने की विधि निम्न है—

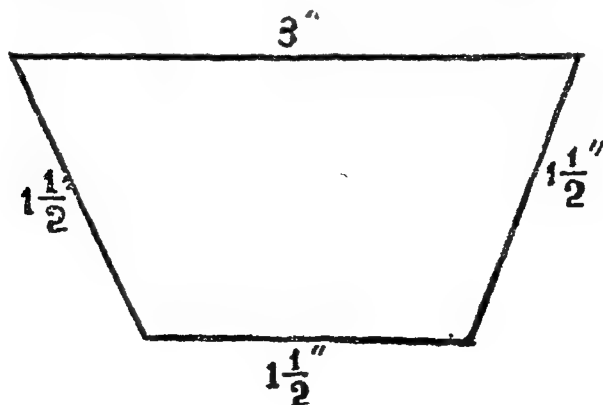


चम्वर वनाने का तरीका

एक लकडी का वक्स दो फुट ऊँचा, दो फुट लम्वा और दो ही फुट चौडा होता है। उसे इस तरह वनवाये कि उस वक्स के ऊपर और नीचे के ढकने खुले हो और कोई भी ढकना आदि न हो। इसके वाद एक दूसरा वक्स दो फुट लम्वा, दो फुट चौडा और एक फुट ऊँचा वनवाये और नीचे लोहे की जाली तथा ऊपर ढकना भी लगा दें। दोनो वक्स मिलकर हॉट चैम्वर (Hot Chamber) वन जाते है। वडे वक्स के अन्दर कोयलो से भरी हुई अगीठी मुलगाकर रख ली जाती है और फिर इसके ऊपर दूसरा छोटा वक्स रख दिया जाता है, जिसमे वीडियो के वंडल चित्रानुसार रखे होते हैं और जव वीडियो के आगे के भाग का रग चाकलेटी हो जाता है तो इन्हे निकाल कर दूसरी वीडियाँ रख दी जाती हैं। चित्र पृष्ठ ७१ पर दिया गया है

बीड़ियां बनाने की विधि

वीडी के पत्ते बनाने की विधि—वीडी के पत्ते काटना भी एक कला है। कोई भी पत्ता छोटा या वडा न होना चाहिए। इसलिए पत्ता एक आकार का होना चाहिए, जिससे तैयार की गई वीडियाँ एक-सी वने। वीडी के तम्वाकू को लपेटने के लिए जैसा कि ऊपर लिखा जा चुका है, पलास के पत्ते चाहियें। इन पत्तो को निम्न रूप मे काट ले अर्थात् ऊपर की ओर तीन इच हो, वाकी तीन ओर से डेढ-डेढ इच हो। कारीगर लोग इस नाप का टीन का टुकडा वनवाकर अपने पास रख लेते है और फिर उसे पत्ते के ऊपर रखकर चारो ओर से कैंची से काट लेते हैं।



इस प्रकार बीडी के लिए पत्ते का टुकडा एकसार कटता है।

पत्तो को काटने के लिए उन्हें सूखी दशा मे नही काटना चाहिये, बल्कि उन्हे एक रात अर्थात् बारह घटे पूर्व पानी मे भिगो देना चाहिये। प्रात इनको निकाल-निकाल कर अलग-अलग रखते जाये, जिससे पानी निकल जाये और नर्म पत्ते बाकी रह जाये। फिर इन नर्म पत्तो को ही काट ले। साधारणतः पलास के एक पत्ते मे से तीन बीडियो के लिये टुकडे बनते है।

पत्तो को गीला करने की दूसरी विधि यह है कि रात को पत्तो को पानी से अच्छी तरह धोकर उनकी धूल आदि साफ कर ले। उन्हे दोबारा शुद्ध पानी से धोकर किसी गीले कपडे मे लपेटकर रख दे और रात भर पडा रहने दे। इससे पत्ते नर्म हो जायेगे। प्रात उन्हे काटकर प्रयोग मे लायें। इन रैपरो मे ज़रदा तम्बाकू भर कर उन्हे लपेट ले और धागे से उसे बाँध कर बीडी के रूप मे ले आये।

बीड़ी बनाने की विधियाँ—साधारणत सादा बीडी के लिये गुजराती या नेपाली तम्बाकू का ही प्रयोग किया जाता है। अत अच्छी क्वालिटी का ही तम्बाकू प्रयोग करना चाहिये क्योकि घटिया तम्बाकू से घटिया प्रकार की ही बीडी बनती है।

बीडी के व्यापार के लिये तैयार किया हुआ तम्बाकू बाजार मे ही मिल जाता है। इसे खरीद कर बीडियाँ बनाना लाभकर है। यदि किसी जगह तैयार किया हुआ तम्बाकू न मिले तो फिर पत्तो को कैंची से बारीक काट लिया जाता है और इस कतरा तम्बाकू को छलनी मे से गुजार लिया जाता है। छलनी मोटी होनी चाहिये। बीडी का तम्बाकू तैयार है।

बीडी बनाने वाला कारीगर तैयार किये हुये तम्बाकू को अपने सीधे हाथ की ओर एक ट्रे मे भर कर रख लेता है। फिर इस तम्बाकू मे से थोडा-सा लेकर पत्तो मे भरता चला जाता है और लपेटता जाता है और ऊपर का खुला भाग उगलियो से मोड करके बन्द कर देता है। यह काम बीडी बनाने वालो को देख कर और कुछ बार स्वय करने से आ जाता है। बीडी का मुँह बन्द करके उस पर धागा लपेट दिया जाता है। इस प्रकार एक कारीगर दिन मे हजारो बीडियाँ बना लेता है। ज्यो-ज्यो अभ्यास बढता जाता है, बीडियो की सख्या बढती जाती है।

बीड़ियों को खस्ता करने का तरीका

जब उपरोक्त बीडियाँ बन कर तैयार हो जाती है, तो उनके पच्चीस-पच्चीस के बण्डल बाधकर उनको गरम चैम्बर मे गर्मी देने के लिये रख दिया जाता है, जिससे ये खस्ता हो जाती हैं और तम्बाकू मे एक विशेष सुगध उत्पन्न हो जाती है। गरम चैम्बर का वर्णन पहले हो चुका है।

पैकिग

बीडियो को चैम्बर से निकाल कर उन पर कागज लपेट दिया जाता है और लेबल लगा कर बेचने के लिये मार्कीट मे भेज दिया जाता है।

बीड़ियो को सुगन्धित बनाना

बीडियो को स्वादिष्ट और सुगधित बनाने के लिये फिलर (तम्बाकू) के अन्दर विभिन्न प्रकार के सेंट तथा सुगधियाँ मिलाई जाती हैं, जिससे तम्बाकू सुगधित बन जाता है। फिर यह खुशबूदार तम्बाकू उसी ढग से पत्तो मे लपेट कर बीडियाँ बना ली जाती हैं। प्राय निम्न सुगधियाँ तम्बाकू मे डाली जाती है जो कि लेखक के यहाँ से प्राप्य है—

(१) टिंक्चर आफ मुश्क, (२) आटो आफ मुश्क, (३) हिना, (४) सन्दल आयल (५) आटो आफ रोज़ (६) एसेन्स आफ टोकसन बेसन (७) एसेन्स आफ खसखस और (८) आटो पटचोली। सुगधित बीड़ियो को रगदार धागे से बाधा जाता है, जिससे साधारण बीडियो से इनकी भिन्नता प्रतीत हो जाये।

अन्य विधि

कई कारीगर उपरोक्त सुगधियों को तम्बाकू मे नही मिलाते और निम्न विधि से काम चलाते है—

१ वीडी के रैंपरो को अर्क गुलाब मे भिगोकर उन्हे सुगधित कर दिया जाता है और यही रैंपर सुगधित वीडी मे प्रयुक्त होते है।

२ कई कारीगर पानी के अन्दर सुगधित जडी-वूटियाँ अर्थात् सन्दल, खसखस नागरमोथा, वालछड आदि मिला कर उसमे पत्ते डाल देते है और प्रात पानी को कुछ मिनट उवाल कर आग से उतार कर रात भर ढाक कर पडा रहने देते है और अगले दिन पत्ते प्रयोग करते है। इस तरह पत्ते अत्यन्त सुगधित वन जाते है और जव वीडी सुलगाई जाती है तो इसमे से सुगधित धुआँ निकलता है।

सुगन्धित बीड़ियों की तैयारी में एक भेद

जव ये बीडियाँ तैयार हो जाये, तो उन्हे चैम्वर मे नही डालना चाहिये क्योकि इससे उनकी सारी सुगध उड जाती है और वे सादा-सी वनकर रह जाती हैं। अत. इसे भूल कर भी चैम्वर मे नही डालना चाहिये।

सुगन्धित बीड़ियों का फार्मूला

हुगली तम्वाकू लेकर उसका कुतरा वना लें और छलनी मे से गुजार कर इस तम्वाकू मे आवश्यकतानुसार आटो आफ रोज और मुश्क की सुगन्ध मिलाकर वीडियाँ वना लें।

अन्य विधि

वढिया प्रकार का तम्वाकू लेकर उसके डण्ठल और मोटे रग-रेशे दूर कर ले और कैंची से उसके कुतरा कर लें। फिर उस कुतरे हुये तम्वाकू को केवडा के अर्क मे चौवीस घटे भिगोकर रखें और तत्पश्चात् अर्क से निकाल धूप मे सुखा कर वीडियाँ बना लें।

सिगरेटें

सिगरेट का तम्बाकू और उसकी सुगंधियाँ बनाना

तम्बाकू के बने पदार्थो मे सिगरेट सबसे बढिया है। इसके पीने का रिवाज जिस शीघ्रता से बढ रहा है, उसे देख कर आश्चर्य होता है। इसके बढते शौक के कारण हुक्के की प्रधानता भी नष्ट हो गई है। आजकल जलसो, पार्टियो आदि मे भी सिगरेट ही प्रधान है।

सिगरेट हाथो से नही बनती बरन् इसकी तैयारी मे बडी-बडी मशीनें काम मे लाई जाती है, जिन पर लाखो रुपया खर्च आता है। इनकी तैयारी मे जो तम्बाकू प्रयोग होता है, वह अत्यन्त बढिया होना चाहिये। घटिया और रद्दी प्रकार के तम्बाकू इस कार्य मे नही लिये जाते।

लचकदार और हल्के जर्द तम्बाकू के पत्ते सिगरेट बनाने के लिये बढिया रहते है और मोटे खुरदरे पत्ते अच्छे नही होते, क्योकि सूखने पर ये काले पड जाते हैं।

सिगरेटो के लिये जितना तम्बाकू ससार मे बोया जाता है, उसका आधा केवल अमरीका मे ही होता है और इसमे भी वरजीनिया को सर्वोत्तम माना गया है। वरजीनिया की 'एडकाक' क्वालिटी मद्रास मे गुन्टूर मे होती है। इसका पत्ता सूखने पर मुलायम लचकदार और हलका जरद होता है, जैसा कि सिगरेट के लिये आवश्यक है।

"पूसा एग्रीकल्चरल इन्सटीच्यूट" (दिल्ली) का तम्बाकू न० २८ भी सिगरेट बनाने के लिये अच्छा है और भारत मे इन दोनो प्रकार के तम्बाकुओ की ही खेती वृद्धि पर है। कई एक तम्बाकू कम्पनियाँ दक्षिण मे अच्छा काम कर रही है।

यहाँ यह बता देना आवश्यक है कि वही भारतीय सिगरेटे अच्छी सफल हो सकती है, जो क्वालिटी और मूल्य मे विलायती सिगरेट का मुकाबला कर सके अर्थात् क्वालिटी उनसे कम न हो बल्कि मूल्य कम हो।

सिगरेट उद्योग

सिगरेट उद्योग चलाने के लिए काफी धन की आवश्यकता है। यदि इसे छोटे पैमाने पर भी करना हो, तो भी कम धन से काम नही चलता। कई प्रकार

की छोटी-छोटी मशीने फिर भी लगानी पडतीहैं।तव कहीं जाकर सिगरेट वनाने का कार्य चालू हो पाता है। एक छोटी फैक्टरी के लिये निम्न मशीनो की आवश्यकता पडती है।

१ आयल इजन, २ तम्बाकू काटने की मशीन, ३ तम्वाकू के कागज लपेटने की मशीन, ४ तम्बाकू मे सुगधियाँ तथा ममाले मिलाने की मशीन, ५ ठडा करने की मशीन, ६ लेवल लगाने आदि की मशीन।

तम्बाकू का चुनाव

जैमा कि पहले लिखा जा चुका है सिगरेटो की तैयारी मे अत्यन्त वढिया तम्बाकू प्रयोग किया जाता है। सिगरेटो की तैयारी के लिये जो तम्वाकू प्रयोग किया जाता है वह कम-से-कम तीन साल तक गोदामो मे सुरक्षित रखा जाता है अर्थात् अपने धन को तीन वर्ष तक भूगर्भ-गेह (तहखाना) मे वन्द रखना पडता है और तव यह काम मे लाया जा सकता है। यदि उत्पादक को तीन साल तक ऐसे रखने की शक्ति हो तो इस व्यापार मे हाथ डालना चाहिए अन्यथा नही।

आजकल वहुत-सी विदेशी कम्पनियाँ सिगरेट का वना हुआ तम्वाकू वडे-वडे टीन के डिब्बो मे भरकर व्यापार करतीहैं। अत आरम्भ मे ऐसे तम्वाकू कासग्रह करके ही सिगरेट का काम चालू किया जा सकता हे और तीन वर्ष तक ऐसा धन्धा करने पर अपना तम्वाकू तैयार हो जायेगा। तव इससे सिगरेट तैयार करके लाभ की प्राप्ति की जा सकती है।

भारत मे मिगरेट का तम्वाकू गुन्टूर (तमिलनाडु) इलाके से खरीदा जा सकता है। यहाँ का तम्बाकू शुद्ध वरजीनिया के तम्वाकू से किसी भी दृष्टि से घटिया नही होता।

सर्व प्रथम तम्वाकू के पत्ते लेकर उनमे से डण्ठल आदि अलग करके इन्हे सुखा लिया जाता है। फिर उनके लच्छे काट लिये जाते हैं। सिगरेटो के लिये गर्म, जरद और लचकदार पत्ते वहुत बढिया माने जाते है।

तम्बाकू में सुगन्ध मिलाना

तम्बाकू के लच्छे काटकर कई प्रकार के कैमिकल मिश्रण इसमे मिलाये जाते हैं, जो इस लच्छेदार तम्बाकू को अधिक स्वादिष्ट, मनभाता, मीठा और सुगन्धित बना देते हैं। यदि घटिया तम्बाकू से सिगरेट तैयार किये जायें, तो चाहे कितनी भी सुगन्धियाँ क्यो न मिलाई जायें वह स्वाद ही नही आता, जो वढिया तम्वाकू से बनी सिगरेट मे आता है। हाँ मध्यम् दर्जे के लोगो के लिये घटिया तम्बाकू मे कुछ मात्रा वढिया तम्वाकू की मिलाकर सिगरेट वनाये जा सकते हैं।

सिगरेट के तम्वाकू मे जो सुगन्धियाँ मिलाई जाती हैं, उन्हे कम मात्रा मे डालना चाहिये क्योकि अधिकता से प्रयोग होने पर यह सिगरेट को नष्ट कर देते हैं और सिगरेट के कुछ समय तक पडी रहने पर इन के ऊपर लपेटे गये कागज़ों पर धब्बे पड जाते है और इस प्रकार सिगरेटें खराब हो जाती है। इसी कारण ग्राहक इनको नही खरीदता और परिणामस्वरूप सिगरेट बनाने वालो को बहुत हानि उठानी पडती है।

कौन फैक्ट्री कौन-सी सुगन्ध तम्बाकू मे मिलाती है, यह भेद गोपनीय रहता है। वे इस रहस्य को किसी को नही बतलाते। फिर भी कुछ सफल सूत्र (फार्मूले) नीचे लिखे जाते है।

तम्वाकू को सुगन्धित वनाने के लिये कई प्रकार की शराबें प्रयोग की जाती है। इनमे से बे अथवा रम (Rum) अधिक चलती है। सिरका, चीनी, शीरा, शराव, ग्लिसरीन आदि भी आवश्कतानुसार मिलाई जाती है। सुगन्ध के लिए हनीडियू, टर्किश, वरजीनिया, कैनेडिश, गोल्ड फ्लैक, वैनीला, रोज़, सन्दल, पाइन ऐपल, (अनन्नास) पीयर्स, आदि सुगन्धियाँ भी पर्याप्त प्रयोग की जाती हैं। इन सुगन्धियो को विशेप मात्रा मे मिला कर नई-नई सुगन्धें भी तैयार की जा सकती है। लेखक तो एक इशारा दे देता है, आगे स्वय अपना दिमाग लड़ाने से नई-नई चीजे वनाई जा सकती हैं।

तैयार करने की विधि —सभी सुगन्धियो को एक-एक करके एल्कोहल मे मिलाते जाये और किसी शीशे के ढकने वाली बोतल मे डालकर बोतल का मुंह अच्छी तरह से वन्द करके पन्द्रह दिनो के लिये रख दें। दिन मे दो-तीन वार बोतल को खूब अच्छी तरह से हिला दिया करे, ताकि सभी सुगन्धिया अच्छीत रह से घुलमिल जायें। इसके पश्चात् इसे प्रयोग करें। यदि एक मास तक रखने के पश्चात् इस मिश्रण का प्रयोग करेंगे तो यह और भी अच्छा रहेगा। यह सुगन्धित मिश्रण गोल्डफ्लैक सिगरेटो की सुगन्ध से मिलता-जुलता वनता है। तैयार किये हुए तम्वाकू के ढाई किलो लच्छो के लिये केवल तीस से पैंतीस ग्राम तक सुगन्ध पर्याप्त हे। लच्छो मे सुगन्ध भरनेके पश्चात् सिगरेट प्लान्ट मे (सिगरेट वनाने की मशीनो द्वारा) सिगरेट वना ली जाती हे। यह सुगन्धित तम्वाकू चौवीस घन्टो के पश्चात् प्रयोग होना चाहिये और चौवीस घन्टे ही यह कैनवस या आयल क्लॉथ से ढाँप कर रखना चाहिये।

सिगरेट का कागज

सिगरेट तैयार करने मे तम्वाकू के दूसरे दरजे पर सिगरेट का कागज आता है। वम्वई, कलकत्ता, कराची, दिल्ली आदि मे इस कागज के रोल (Roll) मिलते है। ये प्रायः डेढ हजार फुट लम्वे होते हैं। ऐसे एक रोल से (योविन) पन्द्रह वीस हजार तक सिगरेट वन जाते हैं। इन कागजो की चौडाई पच्चीस मिलीमीटर से लेकर तीस मिलीमीटर तक होती हे। ये प्राय श्वेत वर्ण के होते हैं। सिगरेट वनाने वाली कम्पनियाँ ऐसे रोल खरीदकर मशीन पर चढा देती है, जहाँ स्वय ही कागज मे तम्वाकू भरता जाता है और खोल भी वनते जाते है। रोल से कागज अपने आप मशीन से कटता चला जाता हे और मशीन के अन्दर से पूरा सिगरेट वनकर निकलता है अर्थात् कागज पर गोंद लगने की क्रियाये भी स्वय ही मशीन के भीतर सम्पूर्ण होती है। इन सिगरेटो को गरम चेम्वरो मे रख कर सुखा लिया जाता है और फिर पैकिंग करने वाली मशीनो द्वारा इनको डिव्वियो मे वन्द करके व्यापार किया जाता है।

सिगरेटों की तैयारी की विधि

जव मन्डियो से तम्वाकू खरीदा जाता है तो यह वोरियो मे वन्द होता है और विल्कुल सूखा हुआ होता है। यदि वोरियो मे से पत्ते निकाल कर देखे जायें तो ये भुरभुरे से होते है और हाथ मे लेने से टूट जाते हैं। इसलिये सबसे पहले वोरियो को खोलकर तम्वाकू को किसी साफ फर्श वाली जगह पर फैला दिया जाता है और उन पर फव्वारे की सहायता से पानी छिडक कर इन पत्तो को नमी दी जाती हे। चौवीस घन्टो के पश्चात् उन पत्तो के डन्ठल और रेशे अलग-अलग कर दिये जाते हैं। अव इन साफ पत्तो के लच्छे काट लिये जाते है। फिर इन मे सुगध मिलाने की क्रिया की जाती है और मशीनो से सिगरेट तैयार कर लिये जाते हैं। वड़े पैमाने पर भी कार्य करने के लिये यही क्रिया की जाती है। पूंजी अधिक होने से माल अधिक मात्रा मे मोल लिया जा सकता है। भारत मे त्रिवेणी के नगर मे एक पेपर मिल सिगरेटो के कार्य के कागज का काम करता है 'जो प्रत्येक मास दो सौ चालीस टन पेपर वनाता है। इस कागज से नौ सौ खरव सिगरेट तैयार होते हैं।

सिगरेट फैक्ट्री का स्वामी कैसे बनें

सिगरेट फैक्टरी का मालिक वनने का सवसे सरल ढग यह हे कि आप अमरीका आदि विदेशो से अपने नाम पर सिगरेट वनवा कर मँगवालें और अपने नाम पर ही व्यापार करे। खुले सिगरेट ही वहाँ मे मँगवाने चाहिये और उनकी डिव्वियाँ, वटीन के डिव्वे आदि यहाँ वनवाकर इच्छानुमार पैकिंग करके व विक्री करके लाभ कमाया जा सकता हे। इस प्रकार थोडे धन से काम चलाया जा सकता है और एजेन्ट रख कर अपने ट्रेडमार्क सिगरेटो के वेचने का प्रवन्ध किया जा सकता है।

हाथ से सिगरेट वनाना

हाथ से सिगरेट तैयार करने पर किसी भी दशा मे पडता नहीं पडता। फिर भी कई शौकीन मनुष्य विलायत से सिगरेटों का वना हुआ तम्वाकू लेकर सिगरेट के

तैयार कागज भी मंगवा लेते है और स्वय ही एक ऐसे मशीननुमा डिब्बे मे तम्बाकू और कागज को वन्द कर देते हैं जिससे स्वय ही सिगरेट वन जाता हे। ऐसा डिब्बा विश्व-युद्ध से पूर्व पांच-छ रुपये मे प्राप्त हो जाता था।

सिगरेट पीने का हुक्का—यह १९५३ ई० का नया आविष्कार है। परन्तु वावा आदम के युग से वने हुये हुक्के की नकल है। इसकी वनावट का भी वही नियम है। चिलम वाले हुक्का मे चिलम के लिये नली सीधी होती है। परन्तु इसके लिये मोडी हुई टेढी नली वनी होती है, जिसके मुंह मे सिगरेट फिट हो जाती है। सिगरेट सुलगाकर नली के मुंह मे दे दी जाती है और फिर दूसरी ओर से कश लगाये जाते हैं, जिससे धुआँ पानी के अन्दर से गुजर कर ठडा होकर मुंह मे प्रवेश करता हे। इससे इसके हानिकर कीटाणु पर्याप्त मात्रा मे नष्ट हो जाते हैं। सिगरेट पीने का हुक्का शीशे का वना हुआ होता है और सुगमता से पैक करके जेब मे रखा जा सकता है।

सिगरेटों का पैंकिग

छोटी डिब्बियो मे—दस-दस सिगरेटो के ऊपर गुड्डी का सफेद कागज लपेट दिया जाता है ओर फिर उसके उपर रांग का वर्क चढा दिया जाता है। इसमे पॉच सिगरेटे ऊपर और पाँच नीचे पैक कर दी जाती है। डिब्बी कार्डवोर्ड (गत्ते) की वनी होती है और सुन्दर तीन रग मे छपी होती है। राग के वर्क मे वन्द सिगरेटो से भरी हुई हर एक डिब्बी पर सैलोलाइट का सफेद कागज चढा दिया जाता है और इस प्रकार डिब्बियो की पैंकिग पूर्ण हो जाती है। ऐसी-ऐसी पचास डिब्बियो को एक दूसरे वक्सवोर्ड के डिब्बे मे वन्द कर दिया जाता है। मूल्यवान और वढिया सिगरेटो को वक्स-वोर्ड के डिब्बे के वजाय टीन के डिब्बो मे वन्द किया जाता है। फिर वेचने के लिये इन्हे मार्किट भेजा जाता हे। कई फर्मे दस-दस के स्थान पर वीस-वीस सिगरेट एक स्थान पर करके डिब्बियो मे वन्द करती हें और ऐसी वीस-वीस सिगरेटों वाली पच्चीस पच्चीस डिब्बियाँ वडे डिब्बे मे पैक की जाती है अर्थात् प्रत्येक वड़े डिब्बे मे पाँच सौ सिगरेट वन्द किये जाते हैं।

टीन के डिब्बो मे पॅकिग —सिगरेटो को वक्स वोर्ड की डिब्बियो मे वन्द करने के अतिरिक्त टीन के डिब्बो मे भी पैक किया जाता है। वढिया दर्जे के सिगरेट टीन के छोटे-छोटे गोल-गोल डिब्वो मे पचास-पचास की सख्या मे भरे जाते हे और इसका ढकना इस प्रकार वन्द किया जाता है कि डिव्वे के भीतर की सारी वायु मशीनो से निकाल ली जाती हे और सिगरेटें इस डिव्वे मे पैक रहती हैं। डिब्बे के मुँह पर एक दूसका ढकना चढा दिया जाता हे जिसके भीतर टीन की पत्ती काटने वाला एक पिन-सा वना होता है। जब ऊपर के ढकने को पिन दवा कर घुमाया जाता है तो टीन का परदा कटता जाता है और ढकना खुल जाता हे तथा पीने के लिये सिगरेट निकाल ली जाती है। कई कम्पनियाँ ऐसी भी होती है जो टीन की डिब्बियो मे दस-दस सिगरेट वन्द करके वेचती हैं। उदाहरणार्थ ५५५ सिगरेट का पॅकिग इसी प्रकार का है।

सस्ते सिगरेट उदाहरणार्थ रेड कैम्प आदि के ऊपर न तो गुड्डी का सफेद कागज लपेटा जाता है और न ही कलई का वर्क वरन् इन्हे ऐसे ही डिब्बियो मे दस-दस की सख्या मे रख दिया जाता है। इन पर सैलोलाइट पेपर भी नही लगाया जाता।

सिगार बनाना

आजकल की पीढी हुक्को को झझट समझती हे। अत आविष्कारको ने ऐसे ही लोगो के लिए सिगरेट, वीडी, सिगार और चुरट वना दिये हैं। जिनमे से सिगरेट का कार्य वडी-वडी मशीनो से ही पूरा होता हे परन्तु सिगार, वीडी और चुरट का कार्य तो घर पर ही किया जा सकता हे। भारत के कई सिगार बनाने वाले इस धन्धे से अच्छा धन समेट रहे है। मद्रास और वर्मा सिगार वनाने के दो वडे सैन्टर हैं, जहाँ सिगार तैयार करके विदेशो मे वेचने के लिये भेजे जाते है।

सिगार प्राय साढे तीन इच से लेकर सात इच तक लम्वे होते हैं। इनकी मोटाई भी इनकी लम्वाई के अनुसार ही रखी जाती हे। वीडियाँ वनाने की तरह इनका धन्धा भी घर पर ही साधारण औजारो की सहायता से आरम्भ हो सकता है और ये सिगरेट की अपेक्षा सस्ते भी पडते है। वगाल के कई लोग इस धन्धे

की ओर अग्रसर होकर सिगार वनाने लगे है। किन्तु पजाव तथा दूसरे राज्यो मे इस धन्धे का पर्याप्त स्कोप है।

वीडी की तरह इसे भी दो भागो मे वाँटा जा सकता है —

१ रेपर (जिसमे तम्वाकू लपेटा जाता है)

२ रेपर मे भरने का तम्वाकू।

जो तम्वाकू मीठी-मीठी सुगन्ध वाला होता है, प्राय वही सिगार मे भरने के काम मे आता है और वाहरी तम्वाकू अर्थात् खोल भी वढिया तम्वाकू से वनाया जाता है। वढिया सिगार वनाने के लिये गुन्टूर का तम्वाकू सर्वश्रेष्ठ माना गया है। छाँटे हुये वढिया प्रकार के पत्ते सिगार वनाने मे प्रयोग किये जाते है। एक छोटे से तख्ते पर गीले पत्तो को तनिक जोर से गोलाई मे लपेट कर वाँध दिया जाता है और फिर उन पर अत्यन्त ही वढिया, सुन्दर और शुद्ध तम्वाकू का पत्ता लपेट दिया जाता है। इसके दोनो सिरे लेई से चिपका दिये जाते हैं जिससे यह खुल न सके। सिगार मे यह विशेषता होनी चाहिये कि यह पूर्ण रूप से ही जलता रहे और इसके रेपर मे लचक हो। पीने मे स्वादिष्ट और सुगन्धित हो। सिगार पचास-पचास की सख्या मे लकडी के वक्सो मे वन्द किये जाते हैं और गरम चैम्वरो मे रख कर सुखा लिये जाते हैं। वहाँ से फिर निकाल कर छ मास तक स्टोर किया जाता है। और तत्पश्चात् वेचने के लिये मार्केट मे लाया जाता है। ध्यान रहे सिगार नगे पडे रहने से नष्ट हो जाते है।

सिगारों में सुगन्ध मिश्रण का प्रथम फार्मूला

कैस्करिल्ला आयल	२४० भाग
दालचीनी का तेल (Cinnamon Oil)	३६० ,,
वैनीला ऐसेंस १४ %	१२०० ,,
कोमरिन (Coumarin)	१८० ,,
ओटोरोज (Ottorose)	६० ,,
सन्दल वुड आयल (Sandal wood Oil)	१२० ,,
व्राण्डी (Brandy)	८४० ,,
स्प्रिट रैक्टीफाइड (Sprit rectified)	६/२४ ,,

तैयार करने की विधि—एक-एक करके किसी शीशे के ढक्कन वाली बोतल अथवा व्याम मे स्प्रिट डाल कर सभी द्रव्य मिलाते जाये और व्याम को हिलाते जायें। जब सभी वस्तुएँ अच्छी प्रकार मे घुल-मिल कर एक जान हो जायें, ढकना बन्द करके पन्द्रह दिनो के लिये (यदि हो सके तो एक मास के लिए) इस वर्तन को एक जगह रख दें। दिन मे दो-तीन वार इसे हिला दिया करे। अन्त मे पन्द्रहवें दिन अथवा एक मास के पश्चात्, जैसा सम्भव हो, इसे प्रयोग करे। अति उत्तम प्रकार की सुगन्ध वनेगी।

दूसरा फार्मूला

टिन्कचर वैलेरीन	४ भाग
वाइट्रम ईथर	१ ,,
एल्कोहल	४० ,,
ब्यूट्रिक एल० डी० हाईड	४ ,,
टिन्कचर वैनीला	२ ,,
पानी	७७ ,,

विधि—सुगन्धयो को एल्कोहल मे मिला कर पानी मिला दे और उपरोक्त विधि के अनुसार तैयार हो जाने पर प्रयोग करें। सिगारो को सुगन्धित वनाने के लिये यह उत्तम सुगन्ध है।

सिगारों के वजन

नं० १	७२० ग्राम
नं० २	६४० ,,
न० ३	४५० ,,

न० एक के एक हजार सिगार तैयार करने मे लगभग नौ किलो तम्वाकू लगता है, जिन मे से दो किलो के लगभग रैपरो की तैयारी मे लग जाता है।

चुरट बनाना

बर्मा मे चुरट बनाने का धन्धा पर्याप्त उन्नति पर है और उनकी तैयारी मे स्त्रियाँ भी काफी सख्या मे भाग लेती हैं। साधारणत इसकी दो किस्मे तेज और हलकी ही चलती हे। लका ओर हवाना प्रकार के तम्बाकू तेज चुरट बनाने के काम मे लाये जाते हें, जिन्हे अग्रेज लोग अधिक पसन्द करते है और हल्के चुरट बर्मी लोग स्वय प्रयोग करते है।

कुतरा किया हुआ बारीक बर्मी तम्बाकू फिलर के स्थान पर प्रयोग होता है, परन्तु रैपर अन्य प्रकार के तम्बाकू से बनता है। इसके बनाने की विधि लगभग सिगार तैयार करने जैसी ही है। इसमे सिर्फ मामूली अन्तर होता है परन्तु कुछ समय अपने हाथो से अर्थात स्वय करने से ही यह सब कुछ सीखा जा सकता है।

दमा के विलायती सिगरेट

दमा के रोगियो के लिये लाभकारी एक प्रकार के अस्थमा सिगरेट (ASTHMA CIGARETTES) योरुप से तैयार होकर भारत मे आकर बिकते है, जो पीते-पीते ही दमा बन्द कर देते हैं। इन सिगरेटो मे जो औषधियाँ डाली जाती है, वे सभी भारत की उपज है। इन्हे योरुप वाले बहुत सस्ते दामो पर मोल लेकर उनके सिगरेट बना-बना कर सोना (GOLD) बना लेते है। यदि ऐसे सिगरेट भारतवर्ष मे ही बनने शुरू हो जाये तो भारत का अधिकतर धन भारत मे ही रह सकेगा। इस प्रकार के सिगरेट तैयार करना कुछ कठिन कार्य नही हैं। तम्बाकू के अन्दर कुछ ऐसी जडी-बूटियाँ मिला दी जाती है, जो दमे को नष्ट करने का प्रभाव रखती है और फिर उस बूटियो मिले तम्बाकू को कागजो या पत्रो मे लपेट करके सिगरेट बना लिये जाते हैं।

इन सिगरटो के लिये 'गीदड' तम्बाकू प्रयोग होता है। इस 'गीदड' तम्बाकू को जगली तम्बाकू भी कहा जाता है। यह एक प्रकार की बूटी होती है, जो भारत तथा पाकिस्तान मे अधिकता से पैदा होती है, परन्तु इसको कोई नही पूछता और यह व्यर्थ मे ही नष्ट हो जाती है। यदि इससे दमा के सिगरेट बनाये जाये तो यह व्यर्थ नष्ट होने वाली बूटी बडे काम आ सकती है।

और इससे काफी धन कमाया जा सकता है।

दमा के रोगियो के हितार्थ बनाई जाने वाली सिगरेटो मे एक दूसरी बूटी भी काम मे आती है। यह भी भारत मे बहुत पैदा होती है। और पैदा होकर ऐसे ही नष्ट हो जाती है, परन्तु दमा के दौरे को नष्ट करने के लिये, व्यर्थ नष्ट हो जाने वाली यह बूटी रामबाण सिद्ध हुई है। यूनानी आयुर्वेदिक तथा एलोपैथिक दवाओ मे किसी न किसी रूप मे प्रयुक्त इस बूटी को खाँसी और दमा के रोगियो को खिलाया या पिलाया जाता है। अग्रेज़ी मे इस बूटी का बडा लम्बा-सा नाम है, जिसका अर्थ कठिनता से ही समझ मे आता है। इसका अग्रेजी नाम स्ट्रामोनियम (Stramoniam) है। भारतीय भाषा मे इस बूटी को धतूरा कहते हैं।

तीसरी वस्तु जो दमा के सिगरेटो मे काम आती है, वह भी भारत मे ही पर्याप्त मात्रा मे पैदा होती है। और यह है चाय के पत्तो का चूर्ण (सफूफ)। चाय की भारत मे कमी नही। इसके अतिरिक्त कलमी शोरा, जिसको अग्रेज़ी मे पोटाशियम नाइट्रेट कहा जाता है, भी इन सिगरेटो मे पडता है और यह भी प्राय भारत मे ही पैदा होने वाली वस्तु है। ऐनीसाई आयल अर्थात् सौफ का तेल भी इसका एक भाग है। इन्ही सबके मिश्रण से दमे के बढिया सिगरेट बनते हैं, जिनके दो-तीन कश लगाने से ही दमा का रोगी लाभ प्राप्त करता है। कई फर्मे इन सिगरेटो की तैयारी मे एक्सट्रैक्ट बेलेडोना, सोडियम आरसिनेट और धतूरा का एक्सट्रैक्ट प्रयोग करती है। कई बार टिक्चर बैनजीन (लोबान) भी इन सिगरेटो के तैयार करने मे प्रयोग मे लाया जाता है।

इन वस्तुओ को योरुप के व्यापारी भारत से बहुत ही कम दामो मे मँगवा कर और इनसे अस्थमा सिगरेट बना कर अत्यन्त ऊँचे दामो पर बेचकर भारी लाभ प्राप्त करते हैं। क्यो न भारतीय जनता भी इस व्यापार से लाभ उठाये ? फारमूला नीचे लिखा जाता है।

दमा सिगरेटों का फार्मूला

सफूफ लोबिस्पा (जगली तम्बाकू के पत्तो का चूर्ण)	१२० ग्राम
,, स्ट्रोमोनियम (धतूरा के पत्ते)	१२० ,,

सफूफ चाय (चाय के पत्ते)	१२० ग्राम
,, पोटाशियम नाइट्रेट (कलमी शोरा)	१२० "
ऐनीसाई आयल (सौंफ का तेल)	१० बूंदें
पानी	आवश्यकतानुसार

सिगरेट तैयार करने की विधि

कलमी शोरा को इतने उवलते हुए पानी मे डालें, जिससे वह उसमे घुल जाये और फिर इसमे उपरोक्त वस्तुओ का सफूफ (चूर्ण) मिलाकर खरल करें। जब दवाइयाँ सूख जाये तो सौंफ का तेल इसी मिश्रण मे मिलाकर और दुबारा अच्छी तरह से घोटकर एकसार करके पौने तीन इच चौडे और चार इच लम्बे टुकडो मे लपेट कर सिगरेट तैयार कर ले। सिगरेट वनाने वाली कम्पनियाँ इसे वडी-वडी मशीनो द्वारा ही अन्य सिगरेटो की भाँति तैयार करती है। अब इन सिगरेटो का कोई वढिया-सा नाम चुनकर रख लें और उसी नाम से इसका व्यापार करके लाभ उठाएँ।

दमा के सिगरेटों के लाभ व प्रयोग विधियां

(१) इन सिगरेटो के पीने से दमा का दौरा रुक जाता है और रोगी को शान्ति मिलती है।

(२) सिगरेट तैयार करने के स्थान पर इस पाउडर का भी व्यापार किया जा सकता है। इस पाउडर को तम्बाकू के स्थान पर चिलम मे भर कर हुक्का द्वारा पीकर लाभ उठाया जा सकता है। नाम और पैकिंग दिल को लुभाने वाले हो।

(३) इस सफूफ (पाउडर) को आग पर छिडक कर उसका धुआँ सूंघ लेने मात्र से ही दमे का रोगी शान्ति प्राप्त कर लेता है। अत किसी भी रूप मे इसका प्रयोग किया जाये, यह दमा के लिये गुणकारी ही सिद्ध हुआ है। और जो लोग सिगरेट न वनाना चाहे, वे इसका पाउडर तैयार करके ही इसके व्यापार से लाभ उठा सकते है।

अस्थमा सिगरेट बनाने की अन्य विधि

बेलाडोना के पत्ते	१ भाग
धतूरा के पत्ते (स्ट्रामोनियम लीव्ज़)	१ ,,
डी जी टेलस के पत्ते	१ ,,
सेज के पत्ते (Sage Leaves)	१ ,,
कलमी शोरा (पोटाशियम नाइट्रेट)	१५ ,,
टिंक्चर बेनजोइन (Tincture benzoin)	८ ,,
उबाला हुआ पानी	२०० ,,

विधि—चारो प्रकार के पत्ते उबलते पानी मे डाल दे और कुछ उबाल आने पर आग धीमी कर दें और मिश्रण को धीरे-धीरे ठण्डा होने दें और छानकर टिंक्चर भी मिला दे। अब इसमे चार इन्च लम्बे और पौने तीन इन्च चौडे ब्लाटिंग पेपर (स्याही सोख कागज) अथवा फिल्टर पेपर के टुकडे डाल कर चौबीस घण्टे पडा रहने दें। तत्पश्चात् कागज निकाल कर सुखा दें और उन्हे सिगरेटो की तरह लपेट कर सिगरेट तैयार कर ले।

दमा के सिगरटों का तीसरा फार्मूला

ऐक्स्ट्रैक्ट स्ट्रामोनियम	४०० ग्राम
,, बेलाडोना	४०० ,,
सोडियम आरसिनेट	१२५ ,,

विधि:—सोडियम आरसिनेट को आवश्यकता के अनुसार पानी मे घोलकर शेष वस्तुएँ भी इस मिश्रण मे मिला ले और इसमे ब्लाटिंग पेपर के टुकडे काटकर डाल दे, जिससे वे सारा पानी सोखले। अब इन टुकडो को सुखाकर सिगरेट की तरह लपेट कर इसका व्यापार करे। इन सिगरेटो के दो चार कश लगाने से ही दमा के रोगी को शान्ति प्राप्त होती हे और उसके दमे का दौरा कम हो जाता है।

अन्य सिगरेटें

दमा के सिगरेटो की तरह अन्य कई एक रोगो को लाभ देने वाले सिगरेट भी तैयार किये जा सकते हैं जैसे कि —

(१) तम्बाकू मे नीद लाने वाली दवाइयाँ मिलाकर रोगी को सुलाया जा सकता है।

(२) नज़ला, जुकाम को ठीक करने के लिये तम्बाकू मे देशी या विलायती वस्तुएँ डाली जा सकती हैं और फिर उनसे सिगरेट बनाये जा सकते हैं।

(३) सिर दर्द को दूर करने के लिये सिगरेट भी इसी नियम के आधार पर ही बनाये जा सकते हे, इत्यादि।

तम्बाकू से बनने वाली नसवारें (नास)

नसवार क्या है :—नसवार अर्थात नास एक प्रकार का पाउडर (चूर्ण) होता है, जो मैदा की तरह महीन होता है। इसे तम्बाकू के पत्तो को पीसकर बनाया जाता है। नसवार (नास) चढाने का रिवाज प्राचीनकाल से ही चला आ रहा हे। इसका चुटकी भर पाउडर लेकर नाक के नथुओ द्वारा पूरा साँस खीचकर ऊपर चढाया जाता है, जिससे तडा तड छीके आनी आरम्भ हो जाती हैं और इस प्रकार नज़ला, जुकाम, सिर दर्द आदि दूर हो जाते है। रुका हुआ बलगम छीको से ही समाप्त हो जाता हे और इससे दिमाग हल्का हो जाता है। प्राय सरदी, जुकाम, नजला, और सिर दर्द को भगाने के लिये ही इसे सूघा जाता है परन्तु कुछ व्यक्ति नसवार चढाने के आदी हो जाते हैं। ऐसे लोग इसे दिन मे कई-कई बार सूघते रहते हे।

नसवारो के प्रयोग करने का रिवाज अब सारे ससार मे ही हो गया है और आजकल तो नसवारें भी कई प्रकार के मसाले और सुगन्धियाँ डालकर तैयार की जाती हैं, जो दिमागी रोगो के लिए लाभदायक भी होती है, परन्तु यहाँ केवल तम्वाकू से तैयार होने वाली नसवारो (Snuffs) का ही वर्णन किया जायेगा।

नसवार बनाने के मसाले

भारत के अतिरिक्त विदेशो मे भी ऐसी बहुत सी फर्मे है, जो इसी धन्धे की बदौलत धनवान् बन चुकी है। घटिया, बढिया, सादा, और चिकनी कई प्रकार की नसवारे बनाई जाती है। उनकी तैयारी के लिये निम्न वस्तुओ की आवश्यकता होती है —

१ तम्बाकू के पत्ते।

२ तम्बाकू की तेज दुर्गन्ध दूर करने के पदार्थ।

३ नसवार सुगन्धित करने की सुगन्धें।

४ गाय का शुद्ध घी।

५ बुझा हुआ चूना।

मछलीपट्टम मे बनकर बिकने वाली नसवार ससार प्रसिद्ध है। मद्रास नसवार बनाने का सबसे बडा केन्द्र है। वाराणसी और उडीसा मे भी यह तैयार की जाती है। बनारसी नसवार, यद्यपि थोडी तेज होती है, परन्तु यह सुगन्धित होती है। उसकी अधिक माँग का कारण इसकी सुगन्ध ही है।

नसवारें बनाने की विधि

जैसा कि पहले लिखा जा चुका है, नसवार बनाने के लिये सबसे मुख्य वस्तु तम्बाकू है। तम्बाकू को कूट पीसकर ही नसवार बनाई जाती है। बढिया नसवारो के लिये बढिया किस्म का तम्बाकू प्रयोग किया जाता है और उसके भी बढिया पत्ते लिये जाते हैं। खराब पत्ते चुन-चुन कर बाहर निकाल दिये जाते हैं। मोटी-मोटी डन्डियाँ और दूसरी वस्तुये भी पत्तो मे से छाँटकर दी जाती है। तात्पर्य यह कि हर प्रकार से अत्यन्त साफ, बढिया तथा नर्म पत्ते इसके लिये चुने जाते हैं; परन्तु घटिया नसवार बनाने मे इस बात की कोई विशेष परवाह नहीं की जाती बल्कि डन्डियाँ, तम्बाकू का खाका व घटिया प्रकार का तम्बाकू सभी वस्तुये कूट-छान कर नसवार बना ली जाती है।

मद्रासी नसवारो को बनाने के लिये गुन्टूर का बढिया तम्बाकू प्रयोग किया जाता है। यह भारतभर मे श्रेष्ठ तम्बाकू माना जाता है। यही कारण है कि मद्रा-

प्रान्त की नसवारें अति उत्तम होती है। गुन्टूर के अतिरिक्त हुगली प्रकार का तम्बाकू भी नसवारो मे प्रयोग होता है।

मद्रासी नसवारें इसलिए बढिया मानी जाती है क्योकि जो उनमे तम्वाकू प्रयोग होता हे उसमे से तम्वाकू की दुर्गन्ध नही आती। नसवारे वनाने मे यह ध्यान अवश्य रखना चाहिये कि सर्व प्रथम तम्वाकू की दुर्गन्ध नष्ट कर दी जाए। इसके लिये कई साधन प्रयोग मे लाये जाते हैं। नसवारे दो प्रकार की होती हैं —

१—खुश्क नसवारें —

ये सूखी और पाऊडर जैसी नसवारे है और ये थोडी खुश्की पैदा करती हैं।

२—नम और चिकनी नसवारें —

नम और चिकनी नसवारो मे गाय का शुद्ध घी नसवार को चिकना करने के लिए प्रयोग किया जाता है। इस प्रकार की नसवारे खुश्की नही करती।

विधि—नसवारो की तैयारी के लिये सव से पहले वढिया पत्ते लेकर उन्हे निम्न मे से किसी एक घोल से नम किया जाता है —

१—साल्ट सॉल्यूशन [नमकीन पानी]

२—सादा पानी।

३—शीरा और पानी का मिला घोल

तम्वाकू गीला करनेके लिये उपरोक्त घोलो मेसे कोई एक घोल लेकरतम्वाकू के ऊपर छिडक दिया जाता है, जिससे यह भलीभाँति गीला हो जाये और फिर इस गीले तम्वाकू को कुछ दिनो के लिये किसी सुरक्षित स्थान पर रख दिया जाता है, जिससे पत्तो मे खमीर की क्रिया उत्पन्न हो जावे। जव वह क्रिया पूर्ण हो, जाती है और पत्ते सूख जाते है तो इस सूखे हुये तम्वाकू के ढेर को इकट्ठा करके इसमे से डण्ठल और मोटी रगे चुन-चुन कर अलग कर दी जाती है। डण्ठल और रगें अलगकर देने पर शेपरहे तम्वाकू के पत्तो को किसी लोहे की कडाही मे या वडे तवे पर डाल कर भून लिया जाता है। तम्वाकू के पत्ते को भूनने के लिये पर्याप्त सावधानी की आवश्यकता हे, क्योकि थोडी सी ही अधिक गर्मी से पत्ते जल जाते हैं या उनका रग भूरा हो जाता है, जो नसवार वनाने के लिये ठीक नही रहता। अतः गर्मी के कारण जो परिवर्तन होता है उसकी व्याख्या निम्न है :—

१—तेज आग से तम्वाकू जल कर कोयले सा काला हो जाता है।

२—गर्मी की कमी के कारण तम्वाकू ठीक नही भुनता और उसकी रगत भूरी हो जाती है।

३—ठीक आग लगने से पत्तो का रग चाकलेटी वन जाता हे।

तम्वाकू को सेंक देने की क्रिया लगभग पौन घन्टे तक होती है। तम्वाकू ठीक प्रकार से पक गया है या नही, इसके लिये उसे थोडी सी मात्रा मे पीसकर देख लेना चाहिये। यदि पिसा हुआ तम्वाकू भूरे रग का है तो उसे अभी और सेंक की आवश्यकता हे और यदि उसका रग चाकलेटी है तो समझलें कि यह ठीक भुन गया है। चाकलेटी रग होने तम्वाकू के नीचे से आग हटा देनी चाहिये क्योकि तनिक भी अधिक आँच लग गई तो इससे तम्वाकू का रग काला पड जायेगा। अत हर दशा मे इस कार्य मे सावधानी से काम करना पडता हे। यदि तम्वाकू की दुर्गन्ध को पूर्णत समाप्त करना हो तो उसमे भूनते समय ही बुझा हुआ चूना मिला दिया जाता है। एक वार मे डेढ सेर तम्वाकू के पत्तो को तो सुगमता पूर्वक भूना जा सकता है चूना की जो मात्रा इसमे डाली जाती है, वह एक छटाँक होती हे। इस प्रकार जव तम्वाकू भुनकर तैयार हो जाता हे तभी इससे नसवारें वनाई जाती हैं।

भुना हुआ तम्वाकू पीसने की क्रिया

यदि काम वडा हो तो इस भुने हुए तम्वाकू को मशीनो द्वारा पीस लिया जाता है। परन्तु थोडा काम होने की दशा मे यह काम खरल या इमाम दस्तो मे हो सकता है। इसे सुरमे की तरह महीन पीसना चाहिये और पीसने की क्रिया पत्ते भुनने के तुरन्त पश्चात् आरम्भ कर देनी चाहिये। वडे काम के लिये तम्वाकू के पत्ते भूनने की क्रिया कई प्रकार से की जा सकती है जैसे इच्छानुसार भट्टियाँ आदि वनाकर पत्ते भूने जा सकते हैं। पत्तो को खरलो मे डालने से पूर्व महीन कर लेना आवश्यक है। इससे पत्ते शीघ्र ही पिस जाते हैं।

जव पत्ते पिस कर धूल की तरह वन जावें, तो उनको किसी मलमल के महीन कपडे मे छान लेना [illegible] और जो मोटा चूरा वचे उसे दुबारा खरल कर लेना

चाहिये। यहाँ तक कि सारा का सारा ढेर सुरमे-सा बारीक हो जावे। अब यह सादा नसवार तैयार है। इसमे भाँति-भाँति की सुगन्ध तथा मसाले डालकर इसे बढिया बनाया जा सकता है। सस्ती नसवार मे सस्ती और मूल्यवान नसवार मे अधिक मूल्य की सुगन्ध प्रयोग होती है।

तम्वाकू की दुर्गन्ध दूर करना

तम्वाकू के पत्तो की दुर्गन्ध को दूर करने के लिये या पर्याप्त मात्रा तक कम करने के लिये तम्वाकू के भुने हुये तैयार पाउडर मे केवडा और गुलाव की गाद, जो रूह केवडा या इत्र गुलाव वनाने के पश्चात् वच जाती है, इसी गाद को पाउडर मे मिला देने से तम्वाकू की दुर्गन्ध दूर हो जाती है और वह सुवासित हो जाता है। कुछ निर्माता तम्वाकू मे चूना मिलाने की क्रिया पत्तो के भुन जाने के पश्चात् करते हैं। अर्थात् भूने हुये तम्वाकू के पाउडरमे चौवीस तोले पाउडर के भीतर—एक तोला चूना मिलाकर पीस लिया जाता है। इससे भी तम्वाकू के पत्तो की सारी तेजी तथा दुर्गन्ध नष्ट हो जाती है।

नसवार में सुगन्ध मिलाना

नसवार मे मिलाने के लिए वही सुगध चुननी चाहिए जो तम्वाकू की गन्ध पर विजय पा सके। इसके लिए भाँति भाँति की सुगन्धियो को मिलाकर प्रयोग-किये गये है। परन्तु प्राय सुगन्धियाँ तम्वाकू की गन्ध पर विजय पाने मे असफल रही हैं। अत सुगन्धियाँ ऐसे पाउडर मे मिलाई जाए, जिसकी दुर्गन्ध पहले ही दूर कर ली गई हो। अत सुगन्ध मिलाने से पूर्व यह अच्छी तरह देख ले कि इसमे (तम्वाकू मे) से वदवू दूर हो चुकी है या नही। अत. जैसा कि ऊपर वर्णन हो चुका है, इसके लिए केवडे और गुलाव की गाद सर्वोत्तम हैं। तम्वाकू की गन्ध दूर करने के लिए प्राय ३०० ग्राम पाउडर मे ५ ग्राम गाद पर्याप्त है। प्राय जो सुगन्ध नसवार (SNUFFS) मे मिलाई जाती है, उनके उत्तम-उत्तम सूत्र नीचे लिखे जाते हैं—

१ कोमरीन (Coumarin)	१ भाग
२. लेवेन्डर आयल (Lavender oil)	१ ,,

३	वरगामोट आयल (Bergamot oil)	४ भाग
४	जरेनियम आयल (Geranium oil)	१ "
५	नटमेग आयल (Nutmeg oil)	१ "
६	दालचीनी का तेल (Cinamon leaf oil)	½ "
७	कैस्क्रीला आयल (Cascrilla oil)	½ "
८	वैनीला ऐसेंस (Vanilla essence)	१ "

विधि —किसी शीशे के डाट वाली बोतल मे ऐसेंस वेनीला डालकर पुन एक-एक करके सभी सुगन्धियाँ इसमे मिलाते और हिला कर एक जान करते जावे। जब सभी सुगन्धियां मिल जाये, तो बोतल का मुँह डाट से अच्छी तरह बन्द करके इसे किसी अलमारी मे पन्द्रह बीस दिन के लिये रख दे। बोतल को दिन मे तीन-चार बार हिला दिया करे। इसके पश्चात् इसे प्रयोग मे लाया जा सकता है। नसवार को सुगन्धित बनाने के लिए इस मिश्रण मे से आवश्यकतानुसार सुगन्ध लेकर पहले नसवार के थोडे से भाग मे मिलाई जाती है और इसे छलनी से छान कर फिर इसको सारी नसवार मे मिला दिया जाता हे। इसके पश्चात एक बार फिर सभी नास को मैंदा छानने वाली छलनी से छान लिया जाता हे।

पटचोली की सुगन्ध

नसवार मे पटचोली, जिसे कि पान्डी भी कहते हैं, की सुगन्ध भी डाली जाती है। यह भारत मे काफी पसन्द की जाती है। पान्डी के अतिरिक्त मुश्क (कस्तूरी) की सुगन्ध भी प्राय प्रयोग की जाती है। पान्डी की सुगन्ध तनिक तेज होती है, अत यह ध्यान रखना चाहिए कि इसे अधिक मात्रा मे न मिलाया जाए। सुगन्ध के अति उत्तम मिश्रण का एक फार्मूला ऊपर दिया गया हे, परन्तु इसमे अपनी इच्छा से सुगन्धियो की मात्रा कम अथवा अधिक करके एक नया मिश्रण तैयार करके नास के पाउडर मे आवश्यकतानुसार मिलाया जा सकता है, परन्तु पान्डी की सुगन्ध साठ ग्राम नसवार मे केवल एक बून्द ही पर्याप्त है। इसे इससे अधिक मात्रा मे नही मिलाना चाहिए।

चिकनी नसवारें बनाना

भुने हुए तम्बाकू के पाँच भाग मे एक भाग गाय का शुद्ध घी खरल करके मिलाया जाता है, जिससे नसवार गीली या चिकनी हो जाती है। कई फर्मे नसवार को सस्ता बनाने के लिए सोलह भाग नसवार मे केवल एक भाग शुद्ध घी का प्रयोग करती है, जिससे नसवार सस्ती और घटिया बन जाती है। घी जितनी अधिक मात्रा मे होगा, नसवार उतनी ही बढिया बनेगी।

नसवारें बनाने के उत्तम सूत्र

तैयार नसवार का पाउडर (हुगली तम्बाकू से बना)	६ किलो
बरगामोट आयल (Bergamot oil)	२५ ग्राम
मैन्थोल (Menthol) (सतपोदीना)	४-५ ,,

विधि —सब वस्तुएं खरल करके अच्छी तरह मिला ले और इच्छानुसार छोटी छोटी डिब्बियो मे पैकिंग करके व्यापार करे। इस नसवार के लेने से खुलकर छीके आती है और बलगम निकलकर नजला, जुकाम को आराम मिल जाता है।

सादा नसवार सूत्र नं० २

हुगली तम्बाकू का तैयार पाउडर	१ किलो
अर्क केवडा	१ २५ किलो

विधि —भुने हुए हुगली तम्बाकू के पाउडर को किसी खरल मे डालकर उसमे तीसरा भाग केवडे का अर्क डाल दे और खरल करे, जिससे खरल करते-करते सारा पानी सूख जाए और केवल पाउडर शेष रह जाए, इस प्रकार तीन बार करें। जब अर्क समाप्त हो जाए और पाउडर रगडते-रगडते मैदा जैसा महीन हो जाय, तो किसी कपडे अथवा मैदा छानने वाली छलनी से छान ले और छोटी-छोटी सुन्दर शीशियो या टीन की डिब्बियो मे पैक करके बेचे।

सूत्र नं० ३

मोतीहारी तम्बाकू का सफूफ — ८० भाग
केवड का अर्क — ३० ,,
ओटो खसखस (Otto of Khus ıe vetivert) — १ ,,

तैयार करने की विधि —भुने हुए मोतीहारी तम्बाकू का चूर्ण अर्थात् सफूफ लेकर किसी खरल मे डाल कर उसमे दस भाग अर्क केवडा डाल दें और खरल करें। खरल करते-करते जव सभी अर्क सूख जाए तव दस भाग अर्क और डालकर खरल करके इसे भी सुखा ले। इसी प्रकार तीसरी वार शेप दस भाग अर्क भी खरल करके सुखा लें। तम्वाकू का पाउडर मैदा की भाँति हो जाने पर कपडे अथवा छलनी से छान लें और छोटी-छोटी सुन्दर शीशियो अथवा छोटी-छोटी डिब्बियो मे पैक करके व्यापार करके लाभ उठाये।

मद्रासी नसवार

मद्रासी नसवार तैयार करने के लिए सर्वप्रथम वढिया गुन्टूर का तम्वाकू ले कर उसमे से मोटे-मोटे डण्ठल और मोटी-मोटी रगें अलग करके शेप पत्ते साफ कर लें। उन छाँटे हुए पत्तो को वारीक कुतर लें अर्थात् चूरा कर लें और पहले लिखे गए ढग से आग पर भून ले। भुनने पर इसका वारीक-वारीक पाउडर वनायें और आवश्यकता के अनुसार चूना मिला कर खरल मे रगडें, जिससे वारीक पाउडर मैदा की भाँति वन जाए। यह सादा नसवार होगी। अन्त मे इस सूखी नसवार के लिए सुगन्धियाँ और गाद आदि मिला लें। अव इसे वारीक मलमल के कपडे से छान लें। मद्रासी नसवार तैयार है। गीली नसवार वनाने के लिए इस नसवार मे घी उचित मात्रा मे खरल करके मिलाया जा सकता है। इसकी विधि पहले ही दी जा चुकी है।

सुगन्धित मद्रासी नसवार का उत्तम सूत्र

तैयार सादा नसवार — ६००० भाग
हिना का इत्र तेल वाला — ६० ,,

इत्र केवडा आयली	६० भाग
पटचोली आयल (इत्र पान्डी)	४ ,,
वैंटी वर्ट आयल (खसखस का इत्र)	२ ,,
मश्क फ्लोरा	८ ,,
मश्क अम्वरेट	८ ,,
रोज परफ्यूम	८ ,,
मन्थोल (सत्त पोदीना)	८ ,,
ऐमोनिया (नौसादर)	८ ,,

विधि—सभी सुगन्धो को एक जगह मिला लें और पहले थोडी सी नसवार मे मिलाकर खरल करें। इस सुगन्धित नसवार को शेप सभी नसवार मे मिला कर खरल करके एक जान करके कपडे से छान लें। अव इस नसवार को चिकना वनाने के लिए तीन सौ भाग से लेकर छ सौ भाग तक गाय का शुद्ध घी गरम कर के पिघलाकर इसतैयार नसवारमे खरल करकेमिला लें। जव सारा घी भली-भाँति नसवार मे मिल जाए, तो इसे तुरन्त ही डिव्वियो मे भरकर पैक करलें।

नोट—इस नसवार को सस्ता वनाने के लिए सुगन्धो की मात्रा आधी रखी जा सकती है।

पंजाबी नसवार

पजाव वाले नसवार वनाने के लिए पहले पत्तो को सुखा कर उन्हे कुतर लेते है और रगो व रेशो सहित खरल मे डालकर इसका महीन पाउडर पीस लेते हैं। तत्पश्चात् पाउडर को दस-वीस दिन के लिए पानी मे भिगोकर रख देते हैं ताकि तम्वाकू का खमीर उठ जाए। फिर धूप मे रखकर उसे सुखा लेते हैं। जव यह पाउडर पूर्ण रूप से सूख जाता हे और उसमे नमी नही रहती, तव इस सफूफ को लकडी की वनी ओखली मे कूटा अथवा पीसा जाता हे और जव यह पाउडर सुरमे की तरह वन जाता हे तो इसे किसी मलमल के कपडे मे से छान लेते हे तत्पश्चात् उसमे चने का पाउडर, मक्खन या घी आदि मिलाते है और खरल मे खव अच्छी तरह रगड कर एक वार फिर कपडे मे से छान लेते हैं।

पैंकिग —किसी भी वस्तु का पैंकिग करना हो तो पहले वही वस्तु वाजार से मंगवाकर उसका पैंकिग देखें और जो पैंकिग आप को पसन्द हो उसी से मिलता-जुलता या अपने नये डिजाइन का अपने नाम से ही लेवल छपवाये। फिर शीशियो तथा डिब्बियो मे वन्द करके और सुन्दर पैंकिग करके उसे वाजार मे वेचे। प्राय. एक डिव्वी मे एक सौ पच्चीस ग्राम से लेकर ढाई सौ ग्राम तक नसवार भरी जाती है। इसे ऐजेन्टो द्वारा वेचा जा सकता है।

पेशावरी नसवार का उत्तम सूत्र

तम्वाकू पेशावरी अथवा अन्य उत्तम तम्वाकू	३२०० भाग
गुलाव का अर्क शुद्ध	४०० ,,
केवडे का अर्क शुद्ध	४०० ,,
कस्तूरी असली नेपाली	१ ,,
रुह केवडा	५ ,,
रुह गुलाव	५ ,,
गुलाव का इत्र	१ ,,
केवड़े का इत्र	१ ,,
पान्डी का इत्र	१ ,,
सोडा वाई कार्व (मीठा सोडा)	४० ,,
लाल रग (थ्री आर) (R. R. R)	१० ,,
पोटाशियम परमैंगनेट	५ ,,

विधि—सवसे पहले तम्वाकू को गुलाव के अर्क और केवडे के अर्क के छीटे दे-देकर कूटते ओर पीसते जावे। जव भलीभाँति पिस जाये तव इसको सीमेट के साफ-सुथरे फर्श पर ढेर लगाकर वोरी, टाट अथवा कम्वल से ढाँप दे। इस कम्वल या वोरी के ऊपर कभी-कभी पानी का छिडकाव करते रहे ताकि तम्वाकू का खमीर उठ आए। दस दिन के पश्चात् इसे निकाल कर खूब वारीक मैदा की भाँति पीस लें। अव कस्तूरी को रुह मे घोलकर अन्य सभी सुगन्धियां भी इसमे मिला दे। पोटाशियम परमैंगनेट को थोडे से पानी मे घोल लाल रग, सोडा वाई कार्व और पोटाशियम परमैंगनेट को थोडे से पानी मे घोल करके नसवार मे घोट कर मिला दें। अन्त मे सुगन्धो का मिश्रण मिलाकर खरल

-करके एक जान करलें और तुरन्त ही डिब्बो मे वन्द करलें। यह वहुत ही उत्तम नसवार है, जिसको अच्छे भाव मे वेचकर काफी लाभ उठाया जा सकता है।

कन्धारन नसवार

शुद्ध कन्धारी तम्बाकू का चूरा	३२०० भाग
चूना	१६० ,,
खार (सज्जी)	४० ,,
पानी	४०० ,,
पान्डी	२० ,,
जायफल	२० ,,
लौंग	२० ,,
बडी इलायची के दाने	२० ,,
दालचीनी	२० ,,
कस्तूरी (असली नेपाली)	१ ,,
रुह केवडा	१० ,,

तैयार करने की विधि — (१) चूना को दो सौ भाग पानी मे किसी कनस्तर मे भिगो दे और चौवीस घन्टे पडा रहने दे।

(२) सज्जी को कूटकर इसे भी किसी कनस्तर मे डालकर दो सौ भाग पानी मे भिगो दें और चौवीस घन्टे पडा रहने दे।

(३) चौवीस घन्टो के पश्चात् न० १ व न० २ से ऊपर का पानी निथार कर अलग कर लें।

(४) तम्वाकू को ओखली मे डालकर इसके ऊपर चूना और सज्जी के पानियो का छींटा देकर और अच्छी तरह पीसकर इसका खमीर उठा ले। खमीर उपरोक्त सूत्र मे दी गई विधि के अनुसार उठायें।

(५) खमीर उठ जाने के पश्चात् इसमे पान्डी, जायफल, लौंग, वडी इलायची के दाने और दालचीनी को अलग-अलग खरल करके इनके मैदा जैसे चूर्ण बन जाने पर खमीरा तम्वाकू मे मिला दे और घोट-पीसकर एक जानकर ले।

(६) कस्तूरी को रूह केवडा मे खरल करके घोल लें और इसे तैयार नसवार मे मिलाकर खरल करके एक जान हो जाने पर तुरन्त ही डिब्बियो मे भर लें। यह नसवार बाजार मे अच्छे दामो मे बिकती है।

नोट :—उपरोक्त विधियो के अनुसार आप थोडी बहुत अदला-बदली करके कई प्रकार की सस्ती अथवा महगी नसवारें तैयार कर सकते हैं।

सुरती, जरदा व किमाम बनाना

सुरती, ज़रदा और किमाम का बडा भाग तम्बाकू है और इनकी बनावट का नियम भी एक सा ही है। इन तीनो वस्तुओ को पान मे रख कर खाया जाता है। शौकीन स्वभाव के मनुष्य इन्हे अय्याशी के लिए प्रयोग करते हैं। लखनवी नवाबो, बनारसी रईसो और अन्य राजा-महाराजाओ मे तो इसका विशेष प्रचलन है।

उ० प्र०, म० प्र०, बगाल के प्राय प्रत्येक ही घर मे पान प्रयोग होता है। इसके साथ ही सुरती और ज़रदा की भी अधिक खपत रहती है। इनका मूल्य भी असाधारण है। अत इन राज्यो की कई फर्में इनको बना-बना कर थोडे ही समय मे लाखो की स्वामी बन चुकी है। यह धंधा ऐसा है जो बहुत थोडे से धन से चालू किया जा सकता है और इस काम मे लाभ भी पर्याप्त है।

सुरती और जरदा में अन्तर

सुरती और ज़रदा यथार्थ मे एक ही वस्तु है। अन्तर यही ह कि सुरती मे वीर्य गाढा और बलवान् करने की महँगी औषधियाँ प्रयोग होती है जबकि ज़रदा मे सस्ती। सोने-चांदी के वर्क और बढिया प्रकार की कस्तूरी-केसर आदि तक सुरती मे डाले जाते है। यह ज़रदा की अपेक्षा महगे दामो मे बिकती है।

सुरती तम्बाकू से बनाई हुई गोलियाँ होती हैं परन्तु ज़रदा को दानो या पत्ती के रूप मे ही रखा जाता है।

सुरती की गोलियो का रग काला या नारगी होता है और ज़रदा के दानो या पत्तो के रगने के लिए कई प्रकार के मीठें, खाने वाले रंग प्रयोग किए जाते हैं अर्थात्

वे रग जो हलवाई मिठाइयो मे डालते है।

सुरती की सुगन्ध भी कस्तूरी जैसी होती है, जो कस्तूरी की गाद या ओटो कस्तूरी के मिलाने से प्राप्त की जाती हे।

इन वस्तुओ की तैयारी मे मोतीहारी या हुगली किस्म का तम्बाकू प्रयोग किया जाता है। यह तम्बाकू बगाल मे पैदा होता हे, परन्तु उ० प्र० का पूर्वी तम्बाकू, कोयम्बटूर का मीनायपलीम तम्बाक्, विलायती और कालकरीटा तम्बाकू भी इसके लिए अत्यन्त लाभदायक है। अत जो तम्बाकू पडता खाये, उसी को मँगवाकर सुरती और ज़रदा वनवाया जा सकता है। सुरती ओर जरदा वनाने मे भारत मे पूर्वी उ० प्र० सवसे आगे है।

सुरती तथा जरदा के मसाले

जैसा कि पहले ही लिखा जा चुका है, सुरती और ज़रदा का वडा भाग तम्बाकू ही है, परन्तु उसे सुगधित वनाने के लिए भाँति-भाँति की सुगधे और मसाले इसमे मिलाये जाते हैं। इनमे सोने-चाँदी के वर्क, वनियाँ, जायफल, जावित्री, छोटी इलायची-केसर आदि के नाम लिए जा सकते है इसे सुगधित वनाने के लिए वनावटी सुगध विशेष करके मुश्क (कस्तूरी) की सुगन्ध अधिक प्रयोग होती हैं। मसालो को कई वार भूनकर प्रयोग किया जाता है और फिर इनको पीस कर वरता जाता है। रगत के लिए लाल या काले रग भी मिलाने पडते हैं और गोलियो तथा ज़रदा पर सोने चाँदी के वर्क लगा दिये जाते हैं।

मिलावटें—सुरती तथा ज़रदा मे किसी प्रकार की भी मिलावट नही करनी चाहिए क्योकि इनसे स्वास्थ्य पर कुप्रभाव पडता है। एक तो तम्बाकू ही बुरा प्रभाव डालता है और फिर इसमे मिलावट करना या भरती की वस्तुयें मिलाना तो किसी प्रकार भी अच्छा नही। सुरती और ज़रदा की तैयारी मे तो तम्बाकू के भी वढिया होने तक का ध्यान रखा जाता है इसमे से डण्ठल, मोटी डण्डियाँ और रेशे तो प्रत्येक अवस्था मे निकाल देने चाहिये, क्योकि यदि इनका भी सुरती मे प्रयोग किया जाये तो ये शरीर के भीतर हलचल कर देंगे और सिर दर्द भी होने लगेगा। अत किसी प्रकार की भी इसमे मिलावट न करें।

विधि —तम्बाकू की क्वालिटी के चुनाव के पश्चात् उसके पत्ते अलग करलें

और डण्ठल तथा मोटी रगे एक ओर कर दें। ये डण्ठल घटिया प्रकार के हुक्का तम्वाकू के वनाने के काम आ सकते है, व्यर्थ नष्ट नही होते।

जव डण्ठल और मोटी रगे तम्वाकू के पत्तो से जुदा करलें तो इन्हे मैंदे की तरह महीन पीस ले और कपडे मे से गुजार लें या मैंदा छानने वाली छलनी से छान ले। तम्वाकू के इस सफूफ को तम्वाकू का खाका कहते हैं।

इसकी तेजी को दूर करने के लिए अव इस तम्वाकू के खाके को पानी मे भिगो दे, जिससे खाका अच्छी तरह गीला हो जाय। मसालो को अलग-अलग भूनकर हर एक का ही सफूफ वना ले और कपडे मे से छान लें।

तम्वाकू के खाका और पिसे हुए मसाले को एक स्थान पर करके अच्छी तरह मिला लें और पानी की सहायता से गूँधकर मिश्रण को गोलियाँ वनाने योग्य कर लें पानी अधिक हो तो उसे आग पर रख कर गाढा कर ले और हाथ की सहायता से गोलियाँ वना ले।

ज़रदा तैयार करने की दशा मे मोटे तार की छलनी लेकर उसके क्वाथ को रखे और उसे छलनी मे डालकर जोरदार हाथो से मसलते जाये। ऐसा करके छोटे-छोटे दाने छलनी से नीचे के वर्तन मे गिरा ले। अव ये दाने ज़रदा के दाने वन जायेंगे। इसको छाँह मे रख कर सुखा लें। ज़रदा के दाने प्राय मोटी चीनी के से होते है और सुरती की गोलियाँ काली मिर्च के वरावर रखी जाती है।

अन्य विधि

तम्वाकू के वढिया क्वालिटी के पत्ते लेकर किसी तामचीनी के वर्तन मे खुले पानी मे भिगो करके रख दे और वारह घण्टो के लिए भीगा रहने दे। वारह घंटे के पश्चात् पत्तो को पानी से निकाल कर उनके डण्ठल व मोटी रगें और रेशे कैंची से काट-काट कर अलग कर दें। अव पत्तो को जो कि पानी मे भिगोने पर मुलायम हो चुके होगे, ज़ोर-ज़ोर से हाथो से मसल-मसल कर महीन करले और कुछ और पानी डालकर लेई सी वना लें। मलमल के कपडे में से छान लें जिससे तलछट कपडे के ऊपर ही रह जाये—वर्तन मे प्राप्त जल को तामचीनी के वर्तन अर्थात् चिलमची आदि मे भरकर धूप मे रखकर सूखने दें या धीमी आग देकर पानी उडा ले, जिससे क्वाथ गाढा हो जावे। अव उसमें मसाले मिलाकर गूंध लें

और गोलियाँ या क्रिस्टल दाने, जैसा कि पहले वर्णन हो चुका है, बना लें।

सुरती व जरदा में मसालों की मात्रा

प्राय एक सेर खाका तम्बाकू के लिए तीन छटाँक काला जीरा, एक छटाँक जायफल, तीन छटाँक धनिया, दो छटाँक छोटी इलायची के दाने और एक पाव गुलाब के फूल चाहिये, जिनमे मुश्क और अन्य सुगधो को बढा कर उनकी गोलियाँ या क्रिस्टल बना लेते है। फिर उन पर पर या दानो पर सोने या चाँदी के वर्क चढा दिये जाते हैं, जिससे वे सुन्दर बन जाये। ऐसा करने से इनका मूल्य भी बढ जाता है।

सुरती तथा जरदा में रंग मिलाने की विधि

सुरती का प्राकृतिक रग काला होता है। इसलिए इसे सुन्दर बनाने के लिए इसमे लाल रग की मिलावट की जाती हे। इस कार्य के लिए एडीबल ऐंडी लाइसन रग मिलाना पडता है। सबसे अच्छा रग सन्तरे का अर्थात् (Orange-Colour) है जो कि मिठाई बनाने वाले हलवाई अपनी मिठाइयो मे डालते हैं। इसे थोडे से पानी मे घोलकर इसमे मिला दिया जाता है और फिर कूटा जाता है, जिस से मिश्रण एकसार हो जाये।

दूसरी विधि

दूसरी विधि कत्थे का रग देने की है, जो कि कत्थे का ऐक्स्ट्रेक्ट बना कर प्राप्त किया जाता हे। इसकी विधि निम्न है.—

सर्वप्रथम कत्था को पानी मे भिगो दिया जाता हे और उसमे थोडा चूना भी मिला कर जोशन्दा बना लिया जाता है, जिससे अत्यन्त बढिया मटियाला-सा रग प्राप्त होता है और यही रग सुरती मे मिलाया जाता है।

सोने या चाँदी के वर्क चढ़ाना

सुरती की गोलियो या ज़रदा के दानो पर सोने-चाँदी के वर्क चढाये जाते हैं। सुरती या ज़रदा पर जिस प्रकार के वर्क चढाने हो उसी प्रकार का वर्क लेकर किसी थाली मे फैला दे और वर्क के ऊपर गोलियाँ या दाने उँडेल दे। अब थाली को हाथो से, दोनो दोनो ओर से पकड कर धीरे-धीरे हिलाये। इससे गोलिया हिलने लगेंगी। ज्यो-ज्यो गोलियाँ वर्क के ऊपर घूमेगी, उसके टुकडे होकर गोलियो पर चढते जावेंगे। जब पहला वर्क समाप्त हो जाये तो थाली मे दूसरा वर्क बिछा दें और फिर वैसे ही गोलियाँ हिला कर उस पर वर्क चढाये। जब सब गोलियो पर एक समान वर्क चढ जायें तो और वर्क रखना बन्द कर दे और गोलियो को शीशियो मे भर कर पैंकिंग करके व्यापार करे।

नकली वस्तुओ से बचें—बाज़ार मे सोने के वर्कों के स्थान पर सोना और ताबा मिले वर्क प्राय चलते है, जिनमे ताबे की मात्रा अधिक होती है। ऐसे वर्क स्वास्थ्य को बिगाडते है। अत वर्क किसी बडी फर्म से ही मोल लेने चाहिए ताकि धोखा न हो।

सोने की तरह चाँदी के भी नकली वर्क बिकते है, जिनमे चाँदी नाम मात्र को भी नही होती। ऐसे नकली वर्क कलई या जस्त से बनाये जाते है। ऐसी नकली वस्तु कभी भी नही लेनी चाहिये, क्योकि जब आपकी तैयार की हुई वस्तु ग्राहक को कोई लाभ नही करेगी, तो आगे वे आपकी वस्तु का प्रयोग छोड देंगे। इससे आपकी हानि होगी और सभी व्यापार ठप हो जायेगा।

सुरती और जरदा के लिए तम्बाकू का चूरा बनाना

तम्बाकू की पत्ती तैयार करने की सरल विधि यह है कि एक ऐसे स्थान पर, जहाँ धूप अच्छी तरह लगती हो, वहाँ सीमेंट अथवा पत्थरो के फर्श पर आवश्यकता-नुसार तम्बाकू को सूखने के लिए फैला दें। घण्टे भर मे इसे एक-दो बार उलट-पलट भी दे, ताकि इसको अच्छी तरह धूप लग सके और यह सूख जाये। जब

तम्बाकू सूख जाये और हाथ मे पकड कर दवाने पर चूरा हो जाय तो मजदूर लगा कर या स्वय ही हल्के हाथो से इसका चूरा करले जब सभी तम्बाकू का चूरा बन जाये, तो इस चूरे का ढेर एक ओर लगा लें और। इसे छलनी ने छान लें। छानने से तैयार पत्ती छलनी से नीचे गिर जायेगी तथा बडी-बडी व मोटी-मोटी पत्तियाँ और डण्ठल आदि छलनी मे ही रह जायेगे। इन्हे अलग रख लें। अब इन मोटी पत्तियो और डण्ठलो को दूसरी बार हल्के हाथो से दबाकर चूरा बना कर छान ले। बार-बार यही विधि प्रयोग मे लाये। यह काम बडी सावधानी से करें क्योकि जोरदार हाथो से दबा कर चूरा तैयार करने से खाका अधिक निकल आता है। जब पत्ती एक जैसी बन जाये तब छलनी से छान लें। अन्त मे डण्ठलो मे यदि कुछ भाग पत्तियो का लगा हुआ मिले तो इन्हे भी सुखाकर किसी डण्डे से पीटे और उलट-पलट करते जाये। इस प्रकार डण्ठल से भी तम्बाकू छूट कर चूरा बन जायेगा। इसे भी छान ले। अब केवल डण्ठल और बीच की मोटी नसो के टुकडे शेष रह जायेंगे, इन्हे इकट्ठा करके थैलो मे बन्द करले। ये क्वाम पकाने मे प्रयोग किये जा सकते ह।

छाने हुए तम्बाकू के चूरे मे से रवा अर्थात् बारीक पत्ती दूसरी छलनी से छान कर अलग कर ले। मोटी पत्ती को अलग थैलो मे भर ले और बारीक पत्तियो को १५० न० वाली छलनी से छान कर नास (खाका अथवा धुस) अलग करले। इस तरह तीन प्रकार का तम्बाकू प्राप्त होता है।

(१) मोटी पत्ती
(२) रवा
(३) धुस (नास या खाका)

इनमे से नास प्राय क्वाम तैयार करने के काम मे आता है। यह नास या खाका दानेदार तम्बाकू और मुश्की जरदा बनाने मे भी प्रयोग किया जाता है।

छलनियाँ प्राय तीन चार प्रकार की होती है, जिनसे मोटा चूरा, रवा और धुस (खाका) आदि छाने जाते है। ऐसी छलनियाँ लोहे की जाली लेकर स्वय बनवाई जा सकती हैं। एक मीटर जाली के टुकड से प्राय दो छलनियाँ सुगमता से तैयार हो सकती है। ढाई क्विन्टल चूरा बनाने के लिए प्राय दो पुरुषो और ८ औरतो की आवश्यकता होती है, जो एक दिन मे इतना चूरा बना लेते है।

सुगन्धियां

सुरती, जरदा और क्वाम मे सुगन्धो का प्रयोग भी अधिक मात्रा मे होता है। सुगन्ध के विना इन्हें अपूर्ण ही समझना चाहिए। जरदा आदि का कामयाव होना अधिकतर सुगन्धि पर निर्भर करता है। इसके लिए जो इत्र प्रयोग मे लाए जायें वे एकदम शुद्ध और विना किसी मिलावट वाले हो। ये किसी अच्छी ओर प्रसिद्ध फर्म से खरीदने चाहिये। क्योकि आजकल इत्रो मे भी मिलावट होती है।

सुरती वनाने का पहला फार्मूला

हुगली तम्वाकू	१ किलो ६२० ग्राम
मुश्क (कस्तूरी)	६ ,,
छोटी इलायची के दाने	६६ ,,
केवडा के फूल	१ ,,
केसर असली (कश्मीरी)	२४ ,,
जायफल	२४ ,,
पानी	आवश्यकतानुसार

तैयार करने की विधि—तम्वाकू के पत्तो से डण्ठल और रेशे दूर करके उनमे से ऊपर लिखे अनुसार वजन मे तम्वाकू लेकर एक घण्टे के लिए पानी मे भिगो दें और पानी को सुखा दे। पानी अधिक मात्रा मे न डाले। केवल इतना पानी डालें कि तम्वाकू शीघ्र ही सूख जाये। इस प्रकार चार-पॉच वार तम्वाकू पर पानी डाल-डाल कर सुखा लें। अन्तिम वार जव पत्ते सूख जाएँ, तो उनमे दूसरी वस्तुएँ भी कूट-पीस कर मिला दे और किसी पत्थर की खरल मे पानी की सहायता से सव वस्तुएँ पीसकर वारीक पाउडर का अवलेह तैयार करे और जव यह गोलियाँ वॉधने योग्य हो जाए, तव इसकी काली मिर्च के दानो के समान छोटी-छोटी गोलियाँ वना ले और छाया मे सुखा कर उनपर चॉदी के वर्क चढा ले। अव इन गोलियो को किसी खुले मुँह के शीशे के वर्तन मे भर ले। अन्त मे इन पर छह ग्राम केशर का पाउडर छिडक कर और हिला-हिलाकर अच्छी तरह एक सार कर लें। वढिया सुरती की गोलियां तैयार हे, जिन के खाने से मन प्रसन्न होता है। दूसरे ये

गोलियाँ शारीरिक वल को वढाने वाला टानिक भी हैं। इन्हे छोटी-छोटी शीशियो मे पैक करके इनके व्यापार से अच्छा धन कमाया जा सकता है।

सुरती बनाने का दूसरा फार्मूला

हुगली तम्बाकू का तैयार किया सफूफ	१ किलो २८० ग्राम
पानी	५ किलो १२० ,,
जावित्री	१६ ,,
कस्तूरी की गाद	१ ,,

तैयार करने की विधि—पानी के चार भाग कर लें और इसका एक भाग तम्बाकू के खाका मे डालकर इसे भिगो कर उपरोक्त विधि अनुसार सुखा लें। पुन दूसरा और तीसरा भाग पानी छिडककर उलटते-पलटते हुए सुखा लें चौथी वार जावित्री भी पीसकर कपडे से छानकर इसमे मिला दें। कस्तूरी की गाद उस समय मिलाएं जव मिश्रण का पानी पूरा न सूखे और इससे गोलियाँ वनाई जा सके। इस समय इसकी काली मिर्चों के वरावर गोलियाँ वनाकर छाया मे सुखा लें, ऊपर चाँदी के वर्क चढा दे और उत्तम पैंकिग करके व्यापार मे लाभ कमाएँ।

सुरती बनाने का तीसरा फार्मूला

तम्बाकू का पाउडर	९६० ग्राम
केसर	६ ,,
अर्क गुलाव	९६० ,,
छोटी इलायची के दाने	९५ ,,
कस्तूरी की गाद	२ ,,
पानी	२ किलो ८८० ,,

सभी वस्तुएँ तोल करके लें और उपरोक्त विधि के अनुसार गोलियाँ तैयार करें।

सुरती बनाने का चौथा फार्मूला

मोतीहारी तम्वाकू	६६० भाग
पानी	३८४० ,,
जावित्री	१२ ,,
छोटी इलायची के दाने	४८ ,,
बडी इलायची के दाने	४८ ,,
कस्तूरी की गाद	३ ,,

विधि—उपरोक्त सूत्र न० एक के अनुसार तैयार करके व्यापार करके लाभ कमाएँ।

सुरती बनाने का पाँचवा फार्मूला

हुगली तम्वाकू	४ किलो
धनियाँ	४ ,,
सौफ	१ ,,
जीरा काला	१ ,,

विधि.—डण्ठलो और रग-रेशो से साफ किये हुए चार किलो तम्बाकू के पत्ते लेकर उनको थोडी सी धीमी आग पर भूनें और उसी प्रकार अन्य वस्तुओं को भी साफ करके आग पर भून ले। तव हर एक वस्तु को अलग-अलग खरल मे पीसकर एकत्र कर ले और पानी की सहायता मे गूंध करके आग पर चढाये। जव यह मिश्रण गोलियाँ वाँधने योग्य हो जाए तो इसकी गोलियाँ वना ले और छाया मे सुखा कर इन गोलियो के ऊपर वर्क चढा लें। इसके वाद सुन्दर पैकिंग करके व्यापार करे।

सुरती बनाने का छठा फार्मूला

वारीक पत्ती तम्वाकू	१० किलो
तम्बाकू का क्वाम	१० ,,
बवूल का शुद्ध गोद	१० ,,

लौंग	
छोटी इलायची के दाने	२५० ग्राम
बडी इलायची के दाने	२५० ,,
पान्डी	२५० ,,
जावित्री	२५० ,,
जायफल	२५० ,,
दालचीनी	२५० ,,
कत्था	२५० ,,
चूना	५०० ,,
मोटी तज	५०० ,,
काली मिर्चें	५०० ,,
केसर	५०० ,,
काला रग	६० ,,
कस्तूरी	१२५ ,,
इत्र केवडा	४ ,,
इत्र हिना	२५ ,,
इत्र पान्डी	१५
	७५ ,,

विधि —तम्बाकू की पत्ती को महीन पीसकर छलनी से छान ले और गोंद बबूल को भी आवश्यकतानुसार पानी मे घोल कर छान ले। अब इसमे तम्बाकू का क्वाम घोल दे। काला रग भी गोंद के घोल मे मिला दें। इस सारे मिश्रण मे एक घडा पानी (दस-बारह किलो) का भर कर मिला दें और मिश्रण को अच्छी तरह हिलाकर एक सार कर ले।

तज को महीन पीसकर तम्बाकू की पत्ती के पाउडर मे मिला दे और कत्था को उचित पानी मे घोल कर आग पर चढायें। पक जाने पर मलमल के कपडे से छान ले। चूने को भी आवश्यकतानुसार पानी मे घोलकर छान लें और अब दोनो के पानी को मिला ले। तम्बाकू के सफूफ मे तज मिले हुए पाउडर को साफ किये हुए सीमेंट के फर्श पर रखकर थोडा-थोडा करके यह पानी डालते जाये और जोरदार हाथो से पाउडर को मसलते जाये। जब सारा पानी मिल जाये तो उसे धूप मे सुखा ले और सारे मसाले अलग-अलग पीसकर तथा मैदा जैसा पाउडर बना कर

इसमे मिलाते जायें। अब इस मिश्रण मे गोंद का पानी तीसरा भाग मिलाकर छाया मे अच्छी तरह सुखा लें। यदि अभी कुछ नमी शेष हो तो छलनी मे से छान ले। फिर इसने गोंद का तीसरा भाग पानी और मिला दे और मिश्रण को किसी कपडे पर फैला करके सुखा ले। जब मिश्रण इस प्रकार का हो जाये कि उसकी गोलियाँ बाँधी जा सकें तो उसमें सुगन्ध डालकर और कूटकर इसकी गोलियाँ बना ले तथा सोने या चांदी के वर्क जो भी उचित समझे चढाकर शीशे के बडे अमृतबान मे भर लें और व्यापार करें। ये बढिया प्रकार की सुरती की गोलियाँ बनेगी। जो इनका एक बार सेवन करेगा वह इनका स्थायी शौकीन हो जायेगा।

उपरोक्त फार्मूला के लिए तम्बाकू का क्वाम बनाना

तम्बाकू के पत्ते आवश्यकतानुसार लेकर एक देग मे इतना पानी डालकर भिगोयें कि पानी तम्बाकू के पत्तो से दस बारह अगुल ऊँचा रहे। अब उस देग को चौबीस घण्टो के लिये ढांप कर रख दें, फिर आग पर चढा कर उबाले। जब लगभग आधा पानी उड जाये, तो आग से नीचे उतार ले और ठण्डा होने पर किसी मल-मल के कपडे से छान कर शीशे या चीनी के बने हुए अमृतबान मे सुरक्षित रखें। फोग को, जो कि तम्बाकू छानने पर निकलेगा, उतना ही पानी डालकर फिर से चौबीस घण्टो के लिये रख दें। इसके बाद फिर आग पर चढाकर आधा पानी जला दे। अब दोनो पानी मिलाकर तीन चार घण्टे पडा रहने दे, जिससे मैल नीचे बैठ जाये। अब ऊपर के निथरे हुए साफ पानी को किसी कढाही मे डालकर आग पर चढा दें और लकडी के चमचे से हिलाते रहे। जब वह पानी शर्बत के क्वाम की तरह पक जाये, तो आग से उतार ले और सुरक्षित रख ले। यह क्वाम उपरोक्त सूत्र मे दिये गये वजन के अनुसार दस किलो मिलाये।

सुरती बनाने का सातवां फार्मूला

निपानी तम्बाकू की पत्ती	१ किलो
छोटी इलायची के दाने	२५ ग्राम
कस्तूरी (मुश्क नेपाली)	३ ,,

केसर (कश्मीरी असली)	२ ग्राम
केवडा का अर्क (केवडा जल)	२५ ,,

विधि —सर्व प्रथम निपानी तम्वाकू के डण्ठल आदि निकालकर उसे साफ कर लें। फिर तोलकर एक किलो पत्ती ले लें। किसी मिट्टी या चीनी मिट्टी के वर्तन मे तम्वाकू डालकर उसके उपर ताजा मीठा पानी इतना डालें कि पत्ती डूव जाये। लगभग डेढ घण्टे तक पत्ती को पानी मे पडी रहने दें। इस के पश्चात् पानी निकालकर फेंक दें। इसी प्रकार कम से कम चार-पाँच वार तम्वाकू को धोना चाहिये। वाद मे तम्वाकू की धोई और फूली हुई पत्ती को खरल मे डाल कर उसी मे इलायची के दाने भी मिला दें और उसे खूव पीस लें। पीसते समय केवडे का पानी तम्वाकू मे छिडकते रहे। इसके अनन्तर थोडे से केवडे के जल मे केसर और कस्तूरी को घोटकर तम्वाकू की लुग्दी (मिश्रण) मे मिला दें। अन्त मे छोटी-छोटी गोलियाँ वनाकर छाया मे सुखाकर इन पर सोने के वर्क चढा लें।

इन गोलियो को काँच के चौडे मुँह की शीशी मे वन्द करके रख दे अथवा पन्द्रह-पन्द्रह ग्राम की छोटी-छोटी पेंचदार ढकने वाली चौडे मुँह की शीशियो मे भर कर और शीशी पर सुन्दर लेवल लगा कर इनको वाजार मे वेचें। यह वहुत ही लाभदायक धन्धा है जो कम से कम पूंजी लगाकर भी चालू किया जा सकता है और लाभ अधिक से अधिक दे सकता है।

सुगन्धित सुरती का आठवां फार्मूला

तम्वाकू के पत्ते वढिया	१ किलो
केसर	२५ ग्राम
जावित्री	२५ ,,
छोटी इलायची के दाने	२५ ,,
मुश्क (कस्तूरी)	३ ,,
इत्र (इच्छानुसार)	४ ,,
केवडा जल	आवश्यकतानुसार

सुरती तैयार करने की विधि —तम्वाकू के डण्ठल अलग करके केवल पत्तियो को एक किलो तोल कर, एक किलो पानी मे भिगो रखे। इसके पश्चात्

इस जल को गिरा कर नया पानी भर दें। पुन ऐसा ही करे ओर इसी प्रकार तीन-चार वार पानी वदलें। अन्त मे पत्तियो को निकाल कर केसर, मुश्क, जावित्री और इलायची के दानो के साथ केवडा जल मे खूव खरल करके पीस लें और उपरोक्त तम्बाकू मे मिलाकर खूव घोटें। जव यह मिश्रण गोलियाँ वाँधने योग्य वन जाये, तो छोटी-छोटी गोलियाँ वनाकर धूप मे रखकर सुखा लें और अन्त मे इन गोलियो पर चांदी अथवा सोने के वर्क चिपकाकर शीशियो मे पैक करके व्यापार करे। ये गोलिया अति उत्तम क्वालिटी की हैं। इनको शौकीन लोग पान मे रखकर खाते हैं।

सुगन्धित सुरती का नवां अन्तिम फार्मूला

तम्वाकू के पत्ते (वढिया)	१ किलो
केवडे का जल	२$\frac{1}{2}$ किलो
जावित्री	२५ ग्राम
जायफल	२५ ,,
छोटी इलायची के दाने	२५ ,,
लौंग	१२ ,,
हिना का इत्र	३ ,,
सन्दल का इत्र (सन्दल वुड आयल)	४ ,,

तैयार करने की विधि —तम्वाकू के डण्ठल पृथक करके एक किलो वजन की पत्तियाँ लेकर केवडे के अर्क के साथ किसी कलईदार वर्तन मे पकावे। जब एक किलो पानी रह जाये, तव उसे उतार कर छान लें और छने हुए काढे को फिर आग पर चढाकर पकने दें। जव अधिकाश पानी सूख जाये, तव आग से उतार कर ठंडा कर लें और उसमे मसाले छोड कर चटनी की भाँति पीसकर वारीक कर लें। अन्त में सुगन्ध मिलाकर उसकी गोलियाँ वना लें और सुखाकर इन गोलियो पर सोने या चाँदी के वर्क चिपका दे। ये गोलियाँ भी पान मे रखकर खाई जाती है, जिससे पान अति स्वादिष्ट वन जाता है। इनके व्यापार से भी अधिक लाभ प्राप्त होता है।

सुगन्धित जरदा बनाने के गुप्त भेद

जरदा दो प्रकार का होता है। एक क्वाम के रूप मे और दूसरा क्रिस्टलों के रूप मे। इन दोनो की ही काफी माँग है। सूत्र नीचे दिये जा रहे हैं—

दानेदार जरदा बनाने को सफल विधि

तम्बाकू बढिया महीन पत्तो वाला	५ किलो
तम्बाकू का क्वाम शुद्ध	५ ,,
कीकर (बबूल) की गोद	५ ,,
लौग	१२५ ग्राम
जायफल	१२५ ,,
हरी इलायची के दाने	१२५ ,,
दालचीनी	१२५ ,,
बडी इलायची के दाने	१२५ ,,
पान्डी	१२५ ,,
जावित्री	१२५ ,,
काली मिर्च	२५० ,,
मोटी तज	२५० ,,
चूना	२५० ,,
कत्था	२५० ,,
काला रग	६२ ,,
कस्तूरी (नेपाली)	१½ ,,
इत्र हिना	६ ,,
इत्र पान्डी	३ ,,
इत्र केवडा	१४ ,,
केसर (कश्मीरी बढिया)	३० ,,

विधि —(१) तम्बाकू की पत्तियो को डण्ठलो और मोटे रग-रेशो से पीछे लिखी विधि के अनुसार साफ करके, इसका महीन पाउडर तैयार करे और मैदा

छानने वाली छलनी मे मे छान लें।

(२) कीकर (वबूल) की साफ गोद को पीसकर इसे आवश्यकता के अनुसार पानी मे घोलकर कपडे मे से छान लें।

(३) खाने रग को (खाने वाला काला रग) कीकर के गोद मे घोलकर उसे दोबारा छान ले।

(४) रग मिले कीकर के गोद के घोल को तम्बाकू के क्वाथ (काढे) मे मिला दे और इसमे शुद्ध जल मिलाकर एकसार करके रख ले।

(५) तज को मैदा की तरह महीन पीस कर उसे तम्बाकू की पत्ती के पाउडर न० १ मे मिला दें।

(६) कत्था को आवश्यकतानुसार पानी मे घोलकर आग पर पका कर किसी शुद्ध साफ मलमल के कपडे से छान ले।

(७) चूने को भी आवश्यकतानुसार पानी मे घोलकर के छान लें।

(८) कत्था और चूने के छने हुए पानी को एकत्र करले।

(९) पाँच न० की वस्तुओ अर्थात् तज और तम्बाकू की पत्ती के पाउडर को सीमेन्ट के पक्के साफ फर्श पर ढेर करे और उसमे न० आठ के चूने, कत्थे वाले पानी को मिला कर पाउडर को जोरदार हाथो से मसल-मसल कर आटे जैसा गूँध लें और धूप मे फैलाकर सुखा ले।

(१०) लौंग, दालचीनी, जायफल, दोनो इलायची के दाने, जावित्री, पान्डी और काली मिर्चों को अलग-अलग खरल मे पीस कर एकत्र करले।

(११) तम्बाकू के गूँधे हुए और सूखे हुए मिश्रण को पीसकर पाउडर बनाले और उसमे दस न० वाली सारी वस्तुयें मिला दें।

(१२) गोद के पानी को तीन समान भागो मे बाँटे और एक भाग लेकर न० ग्यारह के मिश्रण सफूफो मे मिलाकर गूंध लें और छाया मे सुखाले। यदि अभी कुछ नमी हो तो मोटी छलनी मे मे निकाल लें और इस मिश्रण मे गोद के घोल का दूसरा भाग मिलाये और पहले की तरह क्रिया करे। अन्त मे इसके सूखने पर गोद के घोल का तीसरा भाग भी मिलाकर मिश्रण को एकसार करके धूप मे सूखने के लिए फैला दें। जब इसमे कुछ नमी शेष हो तो उसे मोटी छलनी मे से गुजार कर दाना बना लें और तब धूप मे सूखने दें।

१३ तैयार किये हुये जरदा के दानो को उलटते-पलटते रहे ताकि ढेले न बन

जाये। जब सारे क्रिस्टल (दाने) सूख जाएं तो प्रत्येक प्रकार की सुगन्धि इस पर छिडक दें और दानो को किसी कढाही मे डालकर इस प्रकार हिलायें जैसे हलवाई चनो पर चीनी चढाने के लिये करते है। इस प्रकार सारे दानो मे सुगन्ध बस जायेगी। इस मिश्रण को हाथो से मसलकर भी सुगन्ध मिलाई जाती है।

१४ इस तैयार किये हुए ज़रदा के दानो को खुले मुंह वाले बर्तन मे भर कर मुंह ढककर रख दे। यह बढिया प्रकार का (दानेदार) ज़रदा तैयार होगा। जो इसे एक बार प्रयोग करेगा, फिर बार-बार खायेगा और आपके स्पैशल ब्रान्ड वाले ज़रदा को ही पूछता हुआ आयेगा।

१५ यह जरदा काफी सस्ता पडता है। इसे और सस्ता बनाने के लिये सुगन्धों की मात्रा मे भी कमी की जा सकती है या घटिया प्रकार की सुगन्धें भी प्रयोग की जा सकती हैं।

१६. तम्बाकू के क्वाम की विधि वही है, जो पहले सुरती के तैयार करने मे लिखी जा चुकी है। उसी विधि के अनुसार ही यह क्वाम भी बनाया जा सकता है।

दानेदार जरदा का सस्ता मिश्रण

हुगली तम्बाकू	१ किलो
पानी	४ किलो
कस्तूरी की गाद	१३ ग्राम
चाँदी के वर्क	आवश्यकतानुसार

विधिः—तम्बाकू के सफूफ को किसी मिट्टी के बर्तन मे डालकर पानी मिला कर आग पर पकाये। जब पानी केवल ढाई सौ ग्राम के लगभग रह जाये, तो आग से उतार कर छान लें और छने हुए पानी को धूप मे रखकर सुखा ले। जब इसमे थोडी सी नमी शेष हो तो किसी मोटी छलनी से गुजार कर दाना बना ले और जब दाने बिलकुल सूख जावें तो उन्हे रगदार बना ले और कस्तूरी की गाद मिलाकर सुगन्धित कर लें। अन्त मे सूखने पर चॉदी के वर्क लगा ले। अत्यन्त सादा फार्मूला है।

केसरी जरदा बनाना

मोतीहारी तम्बाकू	१० किलो
पानी	४ "
केसर (कश्मीरी)	५० ग्राम
गाद (कस्तूरी)	१३ "

विधि:—उपरोक्त विधि के अनुसार दाना बना कर केशर को थोडे से पानी मे घोल कर रगीन बनालें और उन्हे छाया मे सुखा कर कस्तूरी की गाद से सुगन्धित करलें। फिर आवश्यकतानुसार ऊपर सोने या चाँदी के वर्क चढा कर पैंकिग करके व्यापार करे।

मसालेदार सुगन्धित जरदा

हुगली तम्बाकू	१ किलो
काला जीरा	१ "
जावित्री	१ "
जायफल	१ "
पानी	४ "
कस्तूरी की गाद	२०० ग्राम

विधि·—उपरोक्त विधि के अनुसार तम्वाकू मे पानी मिलाकर उसका एक्सट्रैक्ट प्राप्त करके उसमे मसाले पीस कर मिला दें। मसाले मैदा जैसे महीन हो। सूख जाने पर इसे छलनी से गुजार कर दाना बना लें और रगदार करने के लिए रगीन पानी से गूंथ लें।

रंग तैयार करने की विधि

खाने वाला मीठा रग	३० ग्राम
पानी	३ किलो

विधि —रग को पानी मे घोलकर किसी साफ मलमल के वस्त्र से छान लें

और उसमे से आवश्यकतानुसार मात्रा निकाल कर रग चढाते समय प्रयोग करें।

खाने वाले तम्बाकू (जरदा पत्ती) का फार्मूला

तम्बाकू का क्वाम (तैयार)	३० किलो
मोटी तज का सफूफ	४ "
पत्थर का चूना	४ "
बबूल का गोंद	३० "
बडी इलायची के दानो का चूर्ण	२ "
लौंग का चूर्ण	१ "
छोटी इलायची के दानो का महीन चूर्ण	१ "
काली मिर्चों का मैदा जैसा चूर्ण	३ "
जायफल का मैदा जैसा चूर्ण	½ "
जावित्री का मैदा जैसा चूर्ण	२५० ग्राम
पान्डी के पत्तो का मैदा जैसा चूर्ण	२५० "
दालचीनी का मैदा जैसा चूर्ण	४ किलो
काला रग (मीठा खाने वाला)	२५० ग्राम
लाल रग (R-R-R)	६० "
कस्तूरी नेपाली	६ "
इत्र पान्डी	२५ "
इत्र गुलाब	२५ "
इत्र हिना	२५ "
इत्र केवडा	२५ "
रुह इलायची	२५ "
लोबान का चोआ	२५ "
केसर कश्मीरी	५० "
रुह गुलाब	१२५ "
सन्दल वुड आयल	१२५ "
रुह केवड़ा	१२५ "

रुशा आयल	२५ ग्राम
इत्र की गाद	२ किलो
केवडे का अर्क	४ बोतल
गुलाब का अर्क	५० ग्राम
तम्बाकू का चूरा साफ	१ क्विन्टल
कत्था	२ किलो
कत्था के लिए पानी	२० ,,
चूना के लिए पानी	२० ,,
गोद आदि के लिए पानी	आवश्यकतानुसार

तैयार करने की विधि—पहले लिखी हुई विधि के अनुसार तैयार किया हुआ तम्बाकू का एक क्विन्टल साफ चूरा लेकर पुन. धूप लगवा ले। कत्था को बीस किलो पानी मे भिगोकर घोल ले। इसे आग पर रखकर पकाये। पकने पर कपडे से छान लें। चूना को अलग बर्तन मे बीस किलो पानी मे भिगो दे। और छानकर कत्था के पानी मे मिला दे। इस मिश्रण मे चालीस किलो पानी और डाल दे। साथ ही लाल रग भी इसमे घोल कर एक बार फिर इस घोल को मलमल के कपडे से छान लें।

तम्बाकू की पत्ती मे तज का मैदा जैसा महीन चूर्ण बनाकर अच्छी तरह से मिला दें। इसे किसी साफ-सुथरे सीमेंट के फर्श पर डालें। इसमे चूना, कत्था और लाल रग के घोल वाला पानी धीरे-धीरे और हाथो से अच्छी तरह मसल-मसल कर मिलाएँ और एक स्थान पर ढेर लगाकर रख दे। थोडी देर पश्चात् इस पत्ती को दोबारा हाथो से इतना मलें कि सभी वस्तुएँ एक जान हो कर पत्ती का रग एक जैसा हो जाये। अब इसको धूप मे सुखा कर बोरो मे भर लें।

गोद को महीन पीसकर पानी मे घोलकर कपडे से छान लें। इसी मे काला रग मिलाकर तीस किलो तम्बाकू मे क्वाम मिला दें और लगभग अस्सी किलो पानी भी डालकर एक ओर रख दें।

प्रत्येक वस्तु का मैदा जैसा चूर्ण तैयार करके इनमे तम्बाकू की पत्ती का चूर्ण अच्छी तरह से मिला दें। और गोद का जो घोल बना पडा है, उसमे से तीसरा भाग लेकर इसमे मिला दें। अब इसे हाथो मे अच्छी तरह मलें, ताकि सारी पत्ती पर गोद

एक सार चढ जाये और पत्ती मे चमक आ जाये। इसे धूप मे सुखाकर दूसरी वार फिर गोद का एक तिहाई भाग मिला कर हाथो मे मल-मल कर चढा दें और धूप मे पुन इसे सुखा ले। सूख जाने पर शेप गोद का पानी भी मिलाकर और मलकर धूप मे सूखने के लिये रख दे। जवकि अभी कुछ तरी (नमी) वाकी हो, तो मोटे छेदो वाली छलनी मे से इसे छान ले। कस्तूरी और केशर को गुलाव और केवडे के अर्क मे खरल करके मिला लें। अव इसमे अन्य सभी सुगन्धियाँ भी मिला दे। इन्हें पत्ती के ऊपर छिडककर जोरदार हाथो से मल-मलकर एकसार करके पुनः छलनी से छानकर किसी वर्तन मे वन्द कर दे ताकि सुगन्व उडने न पाये। यह एक वहुमूल्य और सवसे उत्तम प्रकार की पान मे रख कर खाई जाने वाली पत्ती है। इसे अमीर लोग वहुत पसन्द करते है। यह एक ऐसा रहस्य है, जो मुफ्त मे पेश किया गया है।

मुश्की जरदा वनाना

तम्वाकू की तैयार वारीक पत्ती	२० किलो
तज मोटी	१ ,,
काली मिर्च	½ ,,
वडी इलायची के दाने	२५० ग्राम
पिप्पली	६० ,,
कत्था	३७५ ,,
चूना	½ किलो
काला रग	६० ग्राम
पानी	आवश्यकतानुसार

विधि : आवश्यकता के अनुसार पानी लेकर इसमे रग को घोल ले। चूने और कत्थे को भी आवश्यकता के अनुसार पानी मे अलग-अलग घोलकर छान ले तथा कत्थे के पानी को आग पर पका ले। अन्य मसालो को मैदा की तरह पाउडर बना लें और इनको तम्वाकू की पत्ती मे मिला दें। कत्था, चूना और रग का पानी मिला-कर तम्वाकू की पत्ती मे डालकर एक जान कर लें। ऐसा करने से पत्ती रंगदार हो

जायेगी। इसे चार-पाँच घण्टों के लिये पडा रहने दे। फिर जोरदार हाथो से रगडें और मले ताकि मिश्रण एकसार हो जाये। अब इसे धूप मे फैलाकर सुखा लें।

जायफल	½ किलो
जावित्री	१२५ ग्राम
लौंग	½ किलो
बडी इलायची के दाने	२५० ग्राम
तेजपात	२५० ,,
सुगन्धिवाला इत्र	६० ,,
उशबा मगरबी	६० ,,
दालचीनी	½ किलो
पान्ड़ी के पत्ते	२५० ग्राम
खोलन्जाँ	२५० ,,
छडेला	६० ,,
नागर मोथा	६० ,,

उपरोक्त सभी वस्तुओ का अलग-अलग मैदा जैसा पाउडर तैयार करके मिला ले। पन्द्रह किलो गोद बबूल सफेद (बम्बई गोद) लेकर मशीन द्वारा पाउडर बनवा ले और इसमे आवश्यकता के अनुसार पानी मिलाकर घोल ले। इसीमे पन्द्रह किलो के लगभग क्वाम मिला दे। फिर इसे छान ले। साठ ग्राम काला रग भी पानी मे घोल ले व कत्था और चूने से रगदार बनाई हुई तम्बाकू की पत्ती मे गोद का घोल और क्वाम का मिश्रण मिलाकर दोनो हाथो से मलते जायें। मसाले को भी रंगदार पत्ती मे मिला दें। यह कार्य दो-तीन बार करना पडता है, जैसा कि पहले गोद का घोल पत्ती पर चढाने की विधि मे इससे पहले वाले सूत्र मे लिखा जा चुका है। ऐसा करने से तम्बाकू पर पालिश होकर चमक आ जाती है। अन्त मे उपरोक्त विधि के अनुसार इसका दाना बना ले। यह सादा जरदा तैयार है। अब इसमे सुगन्ध का मिलाना मात्र शेष रह जाता है।

सुगन्ध मिलाना

इत्र हिना	३६ ग्राम
इत्र केवडा	३६ "
इत्र पान्डी	६ "
इत्र खस मूसा नगर	३ "
मश्क के एल	४ "
मश्क चीफनट	४ "
गाद	६ "
केसर	२५ "
सैफ रोल	१५ "
चोया नख	१२ "
मश्क एम्ब्रेट	८ "
मश्क जाईलोल	४ "
अर्क गुलाव	½ वोतल
अर्क केवडा	½ "

सूखी सुगन्धो के पाउडर वना ले, केसर को अर्क मे घोल लें और सभी सुगन्धो को भी अर्क मे मिला लें। अव इस सुगन्धित मिश्रण को जरदा पर चढा लें। तैयार होने पर खुले मुंह के शीशे के कन्टेनरो मे भर ले।

यदि इनको सुन्दर वनाना हो तो चाँदी के वर्क चढा ले। व्यापार के लिए छोटी-छोटी शीशियो मे पैक करके वाजार मे भेजें।

खाने वाले तम्बाकू के लिए ऐसैन्स

रम (शराव) (Rum)	६०० ग्राम
ऐक्सट्रैक्ट मुलहटी (Ext Glycyraniza Liquid)	२०० "
कैरावे आयल—जीरा की सुगधि (Oil caraway)	७० "
ओरेंज आयल (Orange oil)	३० "
फीनल ईयाइल क्लैरीनेट	२० "

ऐनीथोल (Anethol)	३० ग्राम
कौमरीन (Coumarin)	५० ,,

विधि —सभी प्रकार की सुगन्धो को एक-एक करके रम मे मिलाते जाएं और हिलाते जाए। जब सभी सुगन्धियाँ डाल चुकें तो बोतल का मुँह शीशे की डाट लगाकर बद करके पन्द्रह दिनों के लिये किसी अलमारी मे रख दें परन्तु रोजाना दिन मे दो-तीन बार बोतल को अच्छी तरह से हिला दिया करें। इसके पश्चात् इसे प्रयोग करें।

तम्बाकू के क्वाम तैयार करना

क्वाम की बढ़िया व सस्ती विधि—

क्वाम तम्बाकू	३०० ग्राम
जायफल	२४ ,,
जावित्री	१२ ,,
कस्तूरी	१ ,,
इत्र केवडा	३ ,,
रुह केवडा	१८० ,,
रुह गुलाब	१८० ,,
काली मिर्च	३० ,,
दालचीनी	१२ ,,
छोटी इलायची के दाने	६० ,,
लौंग	१२ ,,
केसर	१८ ,,
पिपरमैंट	६ ,,
इत्र गुलाब	३ ,,
चाँदी के वर्क	दो दफतरी

विधि —काली मिर्च, इलायची दाना, लौंग, जायफल, दालचीनी व जावित्री को अलग-अलग पीसकर कपड-छान करके तम्बाकू के गरम क्वाम मे मिला दें और अच्छी तरह घोटकर एक सार कर लें। जब मिश्रण ठडा हो जाये, कस्तूरी, केसर,

रुह गुलाव, केवडा मे खरल करके पिपरमेंट तथा अन्य सुगन्धियाँ उसमे मिला दें और इस प्रकार मिलायें, जिससे सव पदार्थ एक जान हो जायें। तत्पश्चात् चांदी के वर्क लगाकर सुरक्षित रखें ।

शौकीन स्वभाव वाले इसे पान मे रखकर प्रयोग करते हैं, अर्थात् खाते हैं। वाजार मे इसका भाव लगभग दस ग्राम का चार रुपये है। अत इसके व्यापार मे लाभ का पर्याप्त स्कोप है।

खाद्य तम्बाकू का सादा मिश्रण

वढिया क्वालिटी के पत्ते	४० किलो
कत्था वढिया	१ ,,
चूना	२ ,,
पानी	२० ,,

विधि —(१) कत्था को आधे पानी मे घोलकर आग पर उवाल ले औरछान ले।

(२) शेष आधे पानी मे चूना घोलकर छान लें।

(३) एक तथा २ न० के पानी एक जगह मिला लें और उसमे ही तम्वाकू के पत्तो को भिगो दें। इन्हे इस प्रकार भिगोयें कि ये सव पानी को सोख लें, यहाँ तक कि पत्ते पानी चूस कर सूख जाये।

(४) इन सूखे पत्तो को पीसकरपाउडर तैयारकरले। खाद्य तम्वाकूतैयार है।

(५) इस सादा खाद्य तम्वाकू को मुश्क अर्थात् नकली कस्तूरी की सुगन्ध देकर सुगन्धित किया जा सकता है।

सुगन्धित खाद्य तम्बाकू की बढ़िया विधि

पूर्वी तम्वाकू वढिया	१ किलो
केसर कश्मीरी	१२ ग्राम
मुश्क	६ ,,
छोटी इलायची के दाने	१२ ,,

दालचीनी	१२ ग्राम
इत्र हिना	१२ ,,
इत्र पान्डी	६ ,,
लौंग	१२ ,,
कत्था बढिया	१२ ,,
रुह केवडा	१२५ ,,

विधि :—तम्बाकू को पानी के छीटे देकर मूसल से भलीभाँति कूटें। तत्पश्चात् पर्याप्त पानी के साथ उसे पकायें। जो पानी बच जाय उसे धूप मे डालकर सुखा लें और तम्बाकू को अच्छी तरह पीसकर अन्य वस्तुये मिलाकर फिर खरल करें। जब मैदा-सा महीन बन जावे तो गोलियाँ बना लें। परन्तु उससे पूर्व सुगन्धियाँ और रुह केवडा मिलाकर क्वाथ को गोलियाँ बाँधने योग्य बना ले और ऊपर वर्क चढा दें। अत्यन्त बढिया प्रकार का खाद्य तम्बाकू इसी विधि से बनता है। इसकी बाजार मे बहुत माँग है। हमारा कहना हे कि ऐसा सूत्र आपको किसी अग्रेजी, उर्दू या हिन्दी की अन्य पुस्तक मे प्राप्त नही होगा। हाथ कगन को आरसी क्या ? प्रयोग कर देखे। आप हमारीस्पष्टता की प्रशसा करेंगे। यदि इस पुस्तक केएक भी सूत्र से आप को सफलता मिले तो हमे अवश्य लिखे।

सुगन्धित खाद्य तम्बाकू

तम्बाकू की पत्तियाँ	४ किलो
गाद केवडा	२ ग्राम
अर्क गुलाब बढिया	$\frac{1}{2}$ किलो
गाद कस्तूरी	१ ग्राम

विधि —सब वस्तुओ को मिला ले और तत्पश्चात् इनको किसी सुरक्षित स्थान पर रखकर सुखा ले। जब यह अर्क पूर्णतया सूख जाये तो तम्बाकू को डिब्बो मे भर लें। यह खाने का अत्यन्त बढिया और सुगन्धित तम्बाकू तैयार है।

पुड़ियों में बिकने वाला खाने का तम्बाकू

तम्बाकू की पत्ती	४ किलो
बढिया अर्क गुलाब	½ ,,
केवडा की गाद	१ ½ ग्राम
कस्तूरी की गाद	१ ,,
खाने का मीठा रग पीला	१ ,,

विधि —१ अर्क गुलाब मे रग को घोल लें।

२. तम्बाकू की पत्ती को हाथ से मलकर महीन करें और उसे छलनी मे से छान लें।

३ मोटी छलनी मे से छने हुए तम्बाकू की पत्ती को रग से रगत दे दें। जरद रंग के स्थान पर काला मीठा मिठाइयो वाला रग भी प्रयोग किया जा सकता है।

४ अन्त मे केवडा और कस्तूरी की गाद मिला लें।

५. तैयार किए हुए तम्बाकू को छाया मे सुखाकर पैकिग करके व्यापार करें। लाभदायक व्यापार है।

क्वाम तैयार करना

पान मे तम्वाकू रखकर खाने वाले मनुष्यो की सख्या उत्तरोत्तर वृद्धि पर है। और तम्वाकू के उन पदार्थों मे, जो पान मे रखकर चूसे जाते है, क्वाम सर्वसाधारण है। क्वाम वनाना कोई कठिन कार्य नही। सुरती और जरदा वनाने वाले इसका साइड विजनेस करके पर्याप्त लाभ प्राप्त कर सकते है, क्योकि इसके वनाने की विधि भी वही है, जो सुरती और जरदा की है। अन्तर केवल यही है कि सुरती की गोलियाँ वंधती है और क्वाम शहद की तरह गाढी अवस्था मे रहता है।

हुगली और मद्रासी तम्वाकू क्वाम बनाने के लिए वढिया माने जाते है। रग-पुर का तम्वाकू भी इसके लिये अच्छा है। प्राय एक किलो तम्वाकू के साफ पत्तो के चूरे से डेढ किलो क्वाम प्राप्त होता है। क्वाम बनाते समय उसमे कई प्रकार की सुगन्धियाँ औरमसाले मिलाये जाते हैं, जिससे वह मीठा, ठण्डा और स्वादिष्ट तथा सुगन्धित वन जाता है। मसाले भी वही हैं, जो प्राय सुरती बनाने मे प्रयोग होते हैं।

क्वाम के एक किलो मे दो ग्राम के लगभग मुश्क (कस्तूरी नेपाली) डाली जा सकती है और बनावटी (सिंथैटिक) सुगन्धियाँ भी प्राय प्रयोग होती है।

क्वाम की बढ़िया विधि

घुला हुआ तम्बाकू	½ किलो
बडी इलायची के दाने	३० ग्राम
छोटी इलायची के दाने	३० "
धनिया	१२० "
सौंफ	१२ "
केसर	१२ "
सुगन्धियाँ	आवश्यकतानुसार

विधि :—सुरती या जरदा की तरह ही इसे तैयार किया जाता है और इस को सुखाकर गोलियाँ बनाने के स्थान पर शहद की तरह गाढा ही रखा जाता है।

सुरती और जरदा के फार्मूलो को भी क्वाम की अवस्था मे रखा जा सकता है।

सुरवा —निर्धन वर्ग मे सुरवा का प्रयोग अत्यन्त बढा हुआ है, जो कि तम्बाकू के पत्तो को पीसकर उस पिसे हुए पाउडर मे चूना मिला देने से बनता है। बाएँ हाथ की हथेली पर तम्बाकू का सफूफ और चूना उचित मात्रा मे रखकर अपने ही दाहिने हाथ के अगूठे से मसल दिया जाता है। सुरवा की तैयारी के लिये मोती-हारी तम्बाकू प्रयोग होता है। इसे मुंह मे डालकर चूसते नही बल्कि चबाते ही रहते हैं।

तम्बाकू से बनने वाले अमूल्य मंजन

स्वास्थ्य-रक्षा के लिए जितनी आवश्यक वस्तु दांतो की सफाई है, उतनी शायद और किसी वस्तु की न होगी। मुंह एक फाटक है, जिसमे से भांति-भांति के रोगो के

कीटाणु पेट मे जाते हैं परन्तु यदि चौकीदार अर्थात् दांत होशियार चतुर और स्वस्थ है तो कोई भय नही। पेट, जिगर, दांतो, दिल और आंखो आदि की बीमारियो का मूल कारण दांतो की खराबी ही है।



यदि खाने से पूर्व और पश्चात् दो-तीन मिनट दाँतो की सफाई पर लगाये जाएँ तो दॉत हर एक बीमारी और व्याधि से बचे रहते है तथा मोतियो की तरह चमकदार और सुन्दर लगते हैं।

दुनियाँ मे सहस्रो प्रकार के मजन विकते है। उनमे से कई-एक ऐसे भी हैं, जिनका बडा भाग तम्बाकू ही है। अन्य मजनो को छोड कर इस पुस्तक मे उन्ही मंजनो का वर्णन होगा, जिनमे तम्बाकू पडता है। यह वास्तव मे पाय-

रिया आदि के लिये विशेष लाभकारी है।

कहावत है कि बुराई मे भी कोई न कोई भलाई निकल आती है और यह वात तम्बाकू पर अक्षरशः लागू होती है। तम्बाकू से होने वाली हानियो के विषय मे वडे-वडे जानकारो ने अपनी-अपनी सम्मतियाँ दी हैं, परन्तु इस वात पर सारे ससार के हकीम, वैद्य और डाक्टर सहमत है कि तम्वाकू दाँतो के रोगो के लिए 'रामवाण' है।

प्रायः मजन मे जो तम्बाकू प्रयोग होता है, वह सोख्ता अर्थात् जला हुआ तम्बाकू होता है। यहाँ यह वताना भी आवश्यक है कि जले हुए तम्बाकू मे भी वही तम्बाकू अच्छा होता है, जो चिलम मे रखकर पीने से वनता है। अत जहाँ सोख्ता तम्बाकू का वर्णन आये, वहाँ यदि चिलम का जला हुआ तम्बाकू प्रयोग करें तो अच्छा होगा। विना जले हुए तम्बाकू का भी पाउडर वनाकर प्रयोग किया जाता है।

मंजन प्रयोग करने की विधि

जितने भी मंजन होते है, वे दाएँ हाथ के अँगूठे के साथ वाली अँगुली (तर्जनी) से दाँतो और मसूढो पर मले जाते हैं और अच्छी तरह मलकर मुँह को ढीला छोड-कर राल (थूक) आदि को निकल दिया जाता है। जब सारी राल समाप्त हो जाती है, तो इसके चार-पाँच मिनट पश्चात् ब्रुश या दातुन की सहायता से मुँह की अच्छी तरह से सफाई की जाती है और पानी से कुल्ली आदि करके दाँत साफ कर लिए जाते है।

तम्बाकू से बनने वाला आयुर्वेदिक मंजन

तम्बाकू की पत्ती	६० ग्राम
सेंधा नमक	६० ,,
सत पोदीना	१ ,,
सत अजवायन	१ ,,
हरड़ का छिलका	६० ,,
काली मिर्च	६० ,,

तूतिया भुना हुआ
सौंठ ६ ,,
गेरू ६० ,,
मुश्क काफ़ूर २ ,,

विधि :—(१) सत पोदीना, अजवायन का सत और मुश्क काफ़ूर को किसी साफ-सुथरी शीशी मे डालकर उसका मुंह किसी कार्क से बन्द कर लें और शीशी को कुछ समय के लिए धूप मे रख दें। ये तीनो सूखी वस्तुएँ स्वय ही पानी की दशा मे होकर एक हो जायेंगी। यह एक ऐसी औषधि बन गई जो प्रायः प्रत्येक रोग मे काम आती है। कई वैद्य इसी फार्मूले के कारण ही लखपति बन गये है। यह औषधि अमृत धारा के समान है। २ ,,

(२) तम्बाकू की पत्ती तथा अन्य वस्तुओ को अलग-अलग किसी खरल मे डालकर पीस लें और मलमल के कपडे मे छान लें। फिर सारे पाउडरो को एक जगह करके मिला लें।

(३) नम्बर दो के पाउडरो मे नम्बर एक का तरल घोल मिलाकर किसी मैंदा छानने वाली छलनी मे से छान लें और शीशियो या डिब्बियो मे पैक करके व्यापार करें। अब यह अत्यन्त बढिया मजन तैयार है।

दिल्ली का बढ़िया मंजन

तम्बाकू सोख्ता (जला हुआ) ४ किलो
लाहौरी नमक १/२ ,,
फिलफिल दराज (पिपली) १/२ ,,
गेरू २१/२ ,,
मस्तगी रूमी शुद्ध २५० ग्राम
गुले-अरमनी २१/२ किलो
सोठ १/२ ,,
काली मिर्च १/२ ,,

विधि —प्रत्येक वस्तु को अलग-अलग कूटकर कपडे से छानले और मिला लें। अत्यन्त बढिया मजन तैयार है। इसका रोजाना का प्रयोग दाँतो को सुरक्षित रखता है और उन पर चमक लाता है तथा पायोरिया के लिये भी लाभकर है।

तम्बाकू वाले मंजन की दूसरी विधि

तम्बाकू सूखा हुआ	१२ ग्राम
फिटकरी	१२ ,,
हरा माजू	१२ ,,
बहेड़ा का छिलका	१२ ,,
पोस्तहलीला काला	१२ ,,
सोंठ	१२ ,,
मस्तगी रूमी (शुद्ध)	१२ ,,
नीला थोथा (भुना हुआ)	१२ ,,
आमला छिलका	१२ ,,
पीली हरड का छिलका	१२ ,,
काली मिर्च	३ ,,
पीपल (मघाँ)	१२ ,,

विधि —सारी वस्तुओ को कूट-छानकर पाउडर बनायें और कपड़ छान कर के शीशी मे भरकर रखे—आवश्यकता पडने पर दांतो पर मलें और लार को टपकने दें। फिर कुछ देर पश्चात् पानी से कुल्ली करें और ब्रुश या दातुन से दांत साफ कर लें।

यह मंजन हिलते दांतो को दृढ बनाता है, दांतो के दर्द को शान्ति देता है और मसूढो से बुरी गन्दगी को निकालता है।

सनोन मंजन तम्बाकू की विधि

सुरती तम्बाकू	१ हिस्सा
काली मिर्च	१ ,,

विधि —दोनो वस्तुओ को कूट-पीसकर और छानकर पाउडर तैयार करें। दांतो पर मल कर मुंह खोल दें और लार टपकने दें। यद्यपि इसके थोड़े ही भाग हैं। परन्तु इसके गुणो को देखते हुए यह मंजन भी तम्बाकू के अन्य मंजनों से कम नहीं है।

दाँतों को दृढ़ व सुन्दर बनाने वाला तम्बाकू मंजन

तम्बाकू सुरती,	१ किलो
कत्था श्वेत	१ ,,
काली मिर्च	१ ,,
चिकनी सुपारी सोख्ता (भुनी हुई)	१ ,,
तूतिया भुना हुआ	१ ,,
पोस्त हलीला	१ ,,

विधि—सारी वस्तुएँ उपरोक्त विधि से कूट कर पीस-छान कर मजन बनायें और आवश्यकतानुसार प्रयोग करें। इससे दात दृढ और चमकदार बन जाते है।

दाँतों की कमजोरी व दर्द दूर करने का उत्तम मंजन

तम्बाकू सूखा	६० ग्राम
गेरू	६० ,,
फिटकरी	६० ,,
सँदकोनी	६० ,,
सूखा धनिया	६० ,,
सौठ	६० ,,
काली मिर्च	६० ,,
लाहौरी नमक	१२ ,,
तूतिया बरियान (भुना हुआ नीला थोथा)	१२ ,,
	६ ,,

विधि—सारी वस्तुओ को अत्यन्त महीन करके किसी मलमल के कपडे से छान ले और उसे मैदा-सा बना लें। आवश्यकता पडने पर दाँतो पर मलकर लार बहा दें और कुछ समय पश्चात् मुंह धोकर पान चबायें परन्तु पानी न पीये। यह मजन दाँतो की निर्बलता, दाँतो का हिलना और उनके दर्द को दूर करता है।

गंदगी दूर करने का मंजन

गुल तम्वाकू (सोख्ता)	२५ ग्राम
वकाइन की लकडी का कोयला	१२ "
मुलावा भुना हुआ (सोख्ता)	५ "
फिटकरी भुनी हुई	६ "
अकरकरहा	१२ "
मस्तगी रूमी	१२ "
साम्भर नमक	३६ "
कुचला सोख्ता	१२ "
अमलतास के सोख्ता वीज	१२ "
तूतिया भुना हुआ	६ "
करन्जवा के वीजो की गिरी भुनी हुई	५ "
तवाशीर	१२ "
लाहौरी नमक	३५ "
वकरे की नली	५ नग
दालचीनी	आवश्यकतानुसार

विधि — (१) सारी वस्तुओ को महीन पीसकर और मलमल के कपडे मे से छान कर मैंदा-सा महीन पाउडर वना लें।

(२) वकरी की नली खाली करके इसमे जितनी मात्रा मे दालचीनी आ सके भर दे और नली का मुँह वन्द करके सोख्ता कर लें (जलाले)। फिर उसे महीन पीस कर पाउडर मे मिलाकर सुरक्षित रखे और मजन के स्थान पर प्रयोग करें।

लाभ — यह मजन दाँतो के लिए अत्यन्त लाभकर है और इसके लगातार प्रयोग से दाँत दृढ, चमकदार और सुन्दर हो जाते हैं तथा अनेक रोगो से औरगदगी से सुरक्षित रहते हैं।

तम्बाकू मंजन की अन्य विधि

तम्वाकू पेशावरी सोख्ता	१ किलो

फिटकरी भुनी हुई	१ किलो
मछली की हड्डी भूनी हुई	१ ,,

विधि :—सब वस्तुएँ पीसकर मजन बना लें और आवश्यकतानुसार प्रयोग करें।

मसूढ़ों के जख्म और पीप बन्द करने वाला तम्बाकू मंजन

तम्बाकू सोख्ता	६० ग्राम
हीरा कसीस	१२ ,,
अबा हल्दी	१२ ,,
इस्फहानी सुरमा	१२ ,,
कत्था श्वेत	१२ ,,
बाय बडिंग	१२ ,,
माजू	१२ ,,
चोब चीनी	१२ ,,
फिटकरी बरियान (भुनी हुई)	१२ ,,
तूतिया भुना हुआ	१२ ,,
कबाब चीनी	१२ ,,

विधि :—सब वस्तुओ को पाउडर बनाकर कपडे से छान करके मिला लें। इसका स्वय प्रयोग करे या व्यापार करे। यह मजन दाँतो को साफ करता है, उन्हे दृढ बनाता है और मसूढो के दर्द व जख्म को ठीक करने मे लाभकर है।

सस्ता तथा लाभकर मंज़न

तम्बाकू का गुल	२५ ग्राम
लाहौरी नमक	६ ,,
काली मिर्चें	३ ,,

विधि :—तीनो वस्तुओ को महीन पीस कर मिला ले और कपडे मे छानकर

मजन के तौर पर प्रयोग करें।

इस मजन के प्रयोग से दाँत सुन्दर और चमकदार वने रहते है और यह मजन दांतो को मसूढे आदि के रोगो से वचाकर उन्हे सुदृढ वनाये रखता हे।

तम्वाकू के गुल से आशय उस जले हुए तम्वाकू से है, जो हुक्का पीने के पश्चात् चिलम से निकाल कर फेंक देते ह।

उपरोक्त स्वदेशी मजन वटिया प्रकार के हैं और लाभ को देखते हुए अत्यन्त उपयोगी सिद्ध हुए हैं। आजकल की पाश्चात्य सभ्यता के अनुकरण करने वाले इनका प्रयोग फैशन के विरुद्ध समझते हैं, परन्तु वे यह नही जानते कि ये काले रग के देशी मजन विलायती मजनो से अधिक लाभकारी हैं।

मैन्युफैक्चर आफ तम्बाकू प्रोडक्ट्स

(सिगरेटों-सिगारो और नसवार आदि के लिए सुगन्धियां)

सिगरेटो के लिए सुगन्ध का उत्तम मिश्रण

सुगन्व का जो मिश्रण नीचे दिया जा रहा है यह वरजीनिया तम्वाकू से वने सिगरेटो के लिए एक अति उत्तम सुगन्व मिश्रण है। जव तम्वाकू से सिगरेट तैयार करने का अन्तिम समय आता है, तव नीचे लिखी सुगन्व को सिगरेट तैयार करने से पहले तैयार तम्वाकू मे छिडका जाता हे और, फिर इसे मशीन द्वारा तम्वाकू मे अच्छी तरह से मिलाकर इस सुगन्वित तम्वाकू से सिगरेट वनाकर डिव्वियो मे पैक कर दिये जाते हैं।

वरजीनिया सुगंध मिश्रण सूत्र नं० १

जिरेनियम आयल	४० भाग
औरेंज आयल स्वीट	१० ,,
टिक्चर औरिस	१० ,,
लेवेंडर आयल	८ ,,

कौमरिन	७ भाग
टोंकावीन एवसोल्यूट	६ ,,
आइसोब्यूटिल वलेरीनेट	५ ,,
वरगामोट आयल	४ ,,
वैनीला एवसोल्यूट	४ ,,
कैसकरिल्ला आयल	३ ,,
औटो रोज़	२ ,,
क्लोव आयल (लौग की सुगन्ध)	१ ,,
	कुल = १०० भाग

विधि —सभी प्रकार की सुगन्धो को किसी शीशे के ढकने वाली बोतल मे डालकर बोतल का मुह डाट से बन्द करके बोतल को अच्छी तरह से हिलाकर किसी सुरक्षित स्थान पर रख दे। इसे लगभग पन्द्रह दिन पड़ा रहने के पश्चात् प्रयोग करे। परन्तु इसे दिन मे दो-तीन बार हिलाना मत भूलें यह बहुत ही बढिया सुगन्ध बनेगी।

सूत्र नं० २

टिंक्चर औरिस	५० भाग
टिंक्चर वैनिला (Vanilla)	२५ ,,
कौमरिन	५ ,,
जरेनियम आयल	५ ,,
बर्गामोट आयल	३ ,,
लैमन आयल	३ ,,
टिंक्चर टोंकावीन (Tincture Tonka Bean)	३ ,,
औरेंज आयल स्वीट (Orange Oil Sweet)	२ ,,
फीनेल ईथाइल वैलिरीनेट	२ ,,
क्लोव आयल (लौंग का तेल)	१३ ,,
कसिया आयल	३ ,,
	कुल = १०० भाग

विधि —उपर्युक्त विधि के अनुसार तैयार करके प्रयोग करे।

मिस्त्रियों के पसन्द की सुगन्ध (इजिप्शियन सुगन्ध) सूत्र नं० ३

रैक्टिफाइड स्पिरिट	५० भाग
टिंक्चर वैनिला	२४ ,,
टिंक्चर टोंकावीन	२० ,,
एवसोल्यूट जस्मिन (Absolute Jasmin)	३½ ,,
एवसोल्यूट कुंसिया	१ ,,
एवसोल्यूट रोज़	१ ,,
आयल नीरोली	½ ,,
	कुल = १०० भाग

विधि—रैक्टिफाइड स्पिरिट मे सभी सुगन्धियो को एक-एक करके मिलाते जाए एक सुगन्ध मिलाने के पश्चात इसे अच्छी तरह से हिला दें। पुन दूसरी सुगन्ध मिलाकर हिलाए। इसी प्रकार जव सभी सुगन्धियां स्पिरिट मे मिल जाए तो वोतल का मुह शीशे की डाट (ढक्कन) से वद करके और वोतल को हिलाकर किसी अलमारी मे पन्द्रह दिन के लिए रख दे और हर रोज़ वोतल को दो-तीन वार अच्छी तरह हिला दिया करें। पन्द्रह दिनो के पश्चात् एक नई सुगन्ध वन जाएगी। अव इसे प्रयोग मे लाए, जिसकी विधि ऊपर लिखी जा चुकी है।

सिगरेटो के लिए टर्किश सुगंध सूत्र नं० ४

औरिस रूट टिंक्चर	८०० भाग
वैनीला टिंक्चर	१०८ ,,
लैविन्डर आयल	८ ,,
जरेनियम आयल	६ ,,
औटोरोज़	५ ,,
एवसोल्यूट टोंका	५ ,,
एवसोल्यूट औरेंज ब्लासम	५ ,,
ट्यूवरोज़ कम्पाउड	३ ,,

एवसोल्यूट जस्मिन	२ भाग
पटचोली आयल (Patchouli Oil)	२ ,,
मिथाइल फीनाइल ऐसीटेट	१ ,,

विधि —उपर्युक्त विधि के अनुसार तैयार करें। अन्तर केवल इतना ही है कि स्पिरिट के स्थान पर सुगन्धियो को एक-एक करके ओरिस रूट के टिञ्चर मे मिलाए अन्य कोई अन्तर नही है। इसे भी पन्द्रह दिनो के पश्चात् प्रयोग करें।

सिगारों में छिड़कने वाली सुगन्ध
सूत्र नं० ५

सिगारो को सीडर लकडी के बने डिब्बो मे बन्द करने मे पहले डिब्बो के भीतर नीचे लिखी सुगन्ध का मिश्रण छिडका जाता है। इससे जब सिगारो का डिब्बा खोला जाता है तो इसमे से आने वाली भीनी-भीनी सुगन्ध डिब्बा खोलने वाले का मन मोह लेती है। सूत्र इस प्रकार है।

स्पिरिट रैक्टीफाइड (एलकोहल)	१००० भाग
लाब्डानम (Labdanum)	१० ,,
सीडर वुड आयल	५ ,,
जरेनियम आयल (अलजेरियन)	२ ,,
सन्दल आयल (मैसूर)	२ ,,
पटचोली आयल	१ ,,

विधि —सभी सुगन्धियो को एक-एक कर स्पिरिट मे मिलाकर सूत्र नं० ३ के अनुसार तैयार करके प्रयोग करे।

सुरती, जरदा और किमाम की सुगन्धियो के मिश्रण

सुरती, जरदा आदि मे प्राय कौमरिन, वैनीला, लौग (क्लव) कैसकरिल्ला (Cascarilla) और नटमेग आदि सिंथैटिक (बनावटी) सुगन्धो का प्रयोग किया जाता है। कुछ मिश्रणो के सूत्र नीचे लिखे जाते है।

सूत्र नं० १

टिंक्चर टोकावीन	२० भाग
नटमेग आयल	२० ,,
कोमरीन	१० ,,
कैसिया आयल	१० ,,
टिंक्चर वैनीला	१० ,,
फिनाइल इथाइल वलैरीनेट	१० ,,
क्लोव आयल (लौंग का तेल)	५ ,,
पेरुबाल्सम आयल (Perubalsam Oil)	५ ,,
कैस्करिल्ला आयल (Cascarilla Oil)	५ ,,
जरेनियम आयल (अलजेरियन)	५ ,,

विधि—सभी सुगन्धों को एक बोतल मे डालकर ढकना वन्द करके बोतल को अच्छी तरह से हिलाकर रख दे। दिन मे दो-तीन वार बोतल को अच्छी तरह से हिला दिया करे। पन्द्रह दिनो के पश्चात् इसे प्रयोग मे लाया जा सकता है।

सूत्र नं० २

रम (Rum) शराव	६० भाग
लिक्विड एक्सट्रैक्ट लाइकोस (मुलहठी का क्वाम)	२० ,,
कारवोन (Carvone)	७ ,,
कोमरीन (Coumarin)	५ ,,
एनियोल (Anethol)	३ ,,
औरेंज आयल (Orange Oil)	३ ,,
फिनाइल इथाइल वलैरीनेट	२ ,,

विधि—सभी वस्तुओ को रम (एक प्रकार की शराव) मे मिलाकर उपर्युक्त विधि के अनुसार तैयार करके प्रयोग करें।

सुगन्ध सप्लायर्स के पते

परफ्यूम्ड स्टिक्स (Perfumed Sticks)

Swastic Chemical Industries (M)
Bharat Bhawan, Behind Town Hall, Alwar-301001 (Rajasthan)

परफ्यूमरी केमिकल्स (Perfumed Chemicals)

1 Bipin Chemicals, (D)
Ist Floor, Kanugo Mansion, 660, Kapasia Bazar, Ahmedabad

2 Nila Enterprises, (D)
4-B/7, Sindi Colony West, Bombay-400022.

3 Patel & Co N K (D)
13, Shee Nath Society, Ashram Road, Usmanpura, Ahmedabad 13

परफ्यूमरी कम्पाउण्ड्स (Perfumery Compounds)

1 Asian Chemical Words (M)
126-26, S Gandhi Marg Bombay-400002

2 Boake Roberts & Co (India) Ltd (M)
1-5, Seven Wells Street, Thomas Mount, Madras-600016

3 Bush Boake Allen (India) Ltd (M)
1-5, Seven Wells Street, S Thomas Mount, Madras-16

4. Calcutta Chemical Co Ltd (M)
35, Pauditia Road, Calcutta-700029.

5 Hawarden Traders, (M)
52, South Masi Street, P. B No 170, Madurai-1 (Tamil Nadu)

6. Industrial Perfumes Limited (M)
Hay Bunder Road, Tank Rd, P O Sewri, Bombay-33.
7 Jayantilal & Co D (D)
33, Biplabi Rash Behari Basu Road, (Canning Street), Calcutta-700001.
8 Jitendra Perfumery (M)
5/44 Ramgarh, Ratlam M P
9 Kedee Chemicals (M)
9, 3rd floor, Khadia char Rasta, Ahmedabad-1
10 Maschemeijer J R (India) Pvt Ltd, (M)
A, Great Southern Trunk Road, Madras-600044
11 Mewati Sons (D)
Haresh Chembers, 313/319, Samuel street, Bombay-3
12 Naarden (India) Ltd (M)
6, Saki Vihar Rd, Saki Naka, Bombay-400072
13. Radha Sales Corporation (D)
548, Fasil Road, Behind Lahori Gate Police Station) Delhi-110006
14 Robin Chemical (P) Ltd (M)
1A/4, Nelson Manicka Mudaliar Road, Aminji Karai Madras-600029
15 S K Kalkar & Co Pvt Ltd (M)
36, Mangaldas Road, Bombay-400002.
16 Usha Products (M)
Usha Bhawan, Jawahar Nagar, Raipur M P

परफ्यूमरी आयल (**Perfumery Oils**)

Kirti Kumar & Co (D)
80, Bhandari Street, Mandvi, Bombay-400003

परफ्यूमरी प्रोडक्ट्स (Perfumery Products)

Goldensun Manufacturing Co (M)
Mulchand Mansion, Princess Street, Bombay-400002

परफ्यूमरी रॉ मैटीरियल (Perfumery Raw Material)

1 Calcutta Essence Supply Co (D)
41, Ezra Street, Calcutta-700001
2. CHIKA LIMITED, (D)
Mehta Chambers, 13, Mathew Rd, Bombay-4
3. Nila Enterprises (D)
4B/7 Sindi Colony West, Bombay-22
4. Shetty & Shah,
105, Princess Street, P. O Box, No 2593, Bombay-400002

परफ्यूम्स (Perfumes)

1. Bengal Chemicals & Pharmaceutical Works, Ltd, (M)
6, Ganesh Chander Avenue, Calcutta-13
2 Calcutta Chemical Co Ltd (M)
35, Panditia Road, Calcutta-700029
3 Duphar Interfran Ltd (M)
254, Dr Annie Besent Rd worli, Bombay-400018.
4. K D Chemical Works, (M)
Naroda Industries Tounship G I D C Sheel No C I. B S.
Ahmedabad
5 Lakme Limited, (M)
Hay Bunder Rd P O Tank Rd, Bombay-400033.
6. National Trading Co (Madras), (M)
43/44, Velacherry Rd, P. B No 6222, Madras-600032
7. Usha Products (M)
Usha Bhawan, Jawahar Nagar, Raipur (M P)